

## Côté Fraîcheur

Salade « Pré aux Clercs » Jeunes Pousses de Mesclun, Mimosa, Légumes Marinés, Noix, Vinaigrette à la Moutarde en Grains	12€
Avec de la Palette de Cochon Ibérique 16€	Avec du Saumon Fumé 15€
Classique Œuf en Meurette, sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne	16€
Jambon Persillé aux Cèpes et Noix, Aigrelette au Vin Jaune	14€
Nuage de Panais, Fricassée de sous-bois en Persillade et Vinaigre De Truffe	12€
Nougat de Foie Gras aux Fruits des Mendiants, Chutney de Poire et Cognac	18€
Saumon Fumé par nos Soins, Crème de Cassis et Pesto d'Oseille	16€
Escargots de Bourgogne à l'ail Doux, Crème de Persil et Tuile de Pain	16€
Les 6 Huîtres Gillardeau « Spéciales n°3 »	22€

## De Mer et d'Eau Douce

*\*Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix*

* Quenelle De Brochet, Sauce Crémeuse aux Champignons des Bois et Morilles	24€
* Dos de Maigre Rôti, Beurre Blanc aux Agrumes et Verjus de Bourgogne	26€
* Gambas Rôties au Sarrasin, Sauce Crémeuse au Cidre brut	28€

## Une Envie de Bonne Viande

*\* Ces Plats Sont Servis avec un Accompagnement de Votre Choix*

Duc Burger au Cheddar, Bœuf (France) ≈200g, Pain Artisanal, Salade, Tomate, Pommes Frites et Mesclun	19€
Burger Végétarien, Galettes de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre frais, Pain Artisanal, Pommes Frites et Mesclun	19€
Tartare de Bœuf Charolais, (France) ≈200g, Pommes Frites et Mesclun	19€
* Volaille de Bresse (AOP), Sauce Crémeuse aux Morilles	36€
* Andouillette de la Maison Bobosse (France), Sauce Moutarde à l'Ancienne	19€
* Paleron de Veau (France) Braisé au Chablis	24€
* Entrecôte Montbéliarde (France) ≈ 200g à Jus au Pinot Noir	26€

### Garnitures au Choix :

Riz Safrané  
Carottes Glacées à la Graine de Carvi  
Pommes Frites  
Fine Mousseline de Pomme de Terre



**Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus et être dans le cahier de rappel**

### Sauces Froides :

Tartare / Béarnaise / Mayonnaise

### Sauces Chaudes :

Sauce Moutarde,  
Sauce Crémeuse aux Morilles (4€)  
Jus au Pinot Noir

## ***L'Ardoise du Marché*** (sauf jours fériés)

Lundi au Vendredi au déjeuner : **Entrée-Plat-Dessert 23€ / Entrée-Plat ou Plat-Dessert 19€ / Plat du jour 15€**

Lundi au Dimanche (sauf samedi) au Dîner : **Entrée-Plat-Dessert 26€ / Samedi et Dimanche au Déjeuner : Entrée-Plat-Dessert 26€**

**Guimauve de Paimpol, Velours de Foie Gras et Ail Doux**

**Suprême de Pintade en Croûte de Noix, Chou-Fleur et Crème de Topinambour**

**Pain Perdu aux Epices, Frangipane Noisette, Gelée Vin Chaud**

## ***Menu Image de Saison 36€***

**Saumon Fumé** par nos Soins, Crème de Cassis Pesto d'Oseille

**ou**

**Jambon Persillé** aux Cèpes et Noix, Aigrette au Vin Jaune

**ou**

**Nuage de Panais**, Fricassée de sous-bois en Persillade et Vinaigre De Truffe



**Paleron de Veau** (France) Braisé au Chablis, Fine Mousseline de Pomme de Terre

**ou**

**Quenelle de Brochet**, Sauce Crémeuse aux Champignons des Bois et Morilles, Riz Safrané

**ou**

**Tartare de Bœuf Charolais** (France) ≈200g, Pommes Frites et Mesclun



Faisselle **ou** Sélection de Fromages affinés (Sup 3€) **ou** Choix des Desserts à la Carte

### ***Les Fromages***

**Faisselle** Nature, Coulis de Fruits Rouges **ou** Ail et Fines Herbes 6€

**Sélection de Fromages Affinés** de la Maison Alain Hess 11€

### ***Les Desserts***

**Moelleux au Chocolat**, et Cœur Praliné à la Noix, Vanille de Tahiti 10€

**Classique Baba au Rhum** 10€

**Parfait Glacé Marron**, Fraicheur à la Clémentine façon Mont-Blanc 10€

**Pomme Rôtie au Caramel**, Sablé Breton et Crème Aigre 10€

**Pain Perdu au Epices**, Frangipane Noisette, Gelée Vin Chaud 8€

**Glaces et Sorbets Artisanales** (3 boules) 9€

**Glaces** : Vanille, Chocolat, Café **Sorbets** : Fraise, Framboise, Cassis, Citron

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc pour le Pré aux Clercs

Nous tenons à votre disposition, la traçabilité de nos viandes bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts. Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »