

Côté Fraîcheur

	Petite	Grande
Salade « Pré aux Clercs »		
Mesclun, Mimosa, Betterave, Comté, Noix, Vinaigrette à la Moutarde en Grains V	10€	14€
Avec Saumon Mariné	14€	18€
Avec Jambon Ibérique (Esp)	14€	18€
Classique Œufs en Meurette , Sauce au Pinot Noir,	x 2 pcs	15€
Garniture Bourguignonne (Oignon, Lardon et Champignon de Paris)	x 3 pcs	18€
Potimarron Rôti aux Aromates et Pleurotes , Eclats de Noisettes et Ecume à la Sauge V		14€
Jambon Persillé , Crème à la Moutarde à l'Ancienne et Cassis		14€
Gravlax de Saumon à l'Aneth, Gin et Baies Roses		14€
Gnocchi à la Crème de Cèpe , Nuage au Vin Jaune V		18€
Escargots de Bourgogne en Persillade , Noix et Toast Aillé		19€

De Mer et d'Eau Douce

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

* Dos de Flétan Rôti à la Grenobloise	28€
* Noix de Saint-Jacques en Croûte d'Herbes , Sauce Corail au Vermouth	32€
* Quenelle d'Esturgeon , Sauce Crémeuse au Verjus	26€

Une Envie de Bonne Viande

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

Duc Burger au Cheddar Fumé , Bœuf (France) ≈ 200g, Pain Artisanal, Comptée d'Oignon, Pickles de Concombre, Sauce Barbecue Maison Pommes Allumettes et Mesclun (+ Bacon 2€)	20€
Burger Végétarien , Galettes de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre frais, Pain Artisanal, Pommes Allumettes et Mesclun V	20€
Tartare de Bœuf Limousin , (France) ≈ 200g, Pommes Allumettes et Mesclun	20€
* Paleron de Veau Façon Blanquette , (UE) ≈ 200g	25€
* Volaille de Bresse AOP , (France) ≈ 180g, Sauce Crémeuse aux Morilles	38€
* Souris d'Agneau Confite aux Epices et Amandes , (Irlande) ≈ 200g	29€
* Bavette d'Aloyau « Montbéliarde » (France) ≈ 200g, Jus au Pinot Noir	27€
* Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse » , Sauce Moutarde à l'Ancienne	22€

Un Accompagnement au Choix :
(+5€ par garniture supplémentaire)

Riz Sauvage à la Crème de Champignon
Poêlée d'Épinards à la Crème d'Agurmes et Sarrasin
Pommes Allumettes
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit
Embeurrée de Chou Vert

Sauces Froides :
Tartare / Béarnaise /
Mayonnaise / Ketchup

Sauces Chaudes :
Sauce Moutarde à l'Ancienne
Jus au Pinot Noir
Sauce Crémeuse aux Morilles (+4€)

L'Ardoise du Marché

(Sauf le Vendredi et Samedi Soir et Jours Fériés)

3 Plats **28€** / 2 Plats **25€** / Plat du jour **16€**

Menu Image de Saison 36€

Gravlax de Saumon à l'Aneth, Gin et Baies Roses

ou

Jambon Persillé, Crème à la Moutarde à l'Ancienne et Cassis

ou

Potimarron Rôti aux Aromates, Pleurotes, Eclats de Noisettes et Ecume à la Sauge



Paleron de Veau Façon Blanquette, (UE) ≈200g
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

ou

Quenelle d'Esturgeon, Sauce Crèmeuse au Verjus
Riz Sauvage à la Crème de Champignons

ou

Tartare de Bœuf Limousin (France) ≈200g, Pommes Allumettes 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 « Alain Hess », Chutney de Fruit et Mesclun
(Trou du Cru, Bouton de Culotte « Chèvre Demi-Sec »,
Délice de Pommard au Son de Moutarde et Comté du Jura) **13€**

Les Desserts

Moelleux au Chocolat Noir Intense, Cœur Coulant Cerise, Sorbet Griotte **10€**

Crème Brûlée à la « Vanille Bourbon » **10€**

Baba au Rhum à la Mûre **10€**

Brioche Perdue à l'Orange et Cassis de Bourgogne **10€**

Glaces et Sorbets Artisanales (3 boules) **10€**
Glaces : Vanille, Café **Sorbets** : Cassis, Chocolat, Framboise, 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** »

Menu de Noël

(servi le 24 au dîner et le 25 au déjeuner)

Entrée/Plat/Dessert **49€**

Entrée/Poisson/Viande/Dessert **64€**



Terrine de Foie Gras de Canard

Gelée de Cassis et Betterave au Vinaigre de Framboise, Brioche Toastée

ou

Carpaccio de Saint-Jacques

Vinaigrette de Mangue au Poivre de Timut



Dos de Bar

Crème de Topinambour et Noisette, Beurre aux Agrumes et Verjus

Et/ou

Suprême de Volaille de Bourgogne

aux Morilles et Châtaignes, Céleri Rave et Jus à l'Ail Noir



Poire Confite au Muscat,

Chocolat Grand Cru et Amande

Toute l'équipe du Pré aux Clercs vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Réveillon de la Saint-Sylvestre 95€

(Acompte de 50€/pers à la réservation)

Amuse-bouche

Caviar de Saumon de Fontaine,
Gelée de Fromage Blanc à la Fleur de Sureau



Tartare de Dorade Royale au Vinaigre de Kalamansi,
Voile d'Agrumes et Baies Roses



Médailles de Boudin Blanc de Homard,
Velours de Betterave, Réduction de Porto et Hibiscus



Chapon de Bourgogne aux Morilles et Noisettes,
Panais et Clémentine Grillée, Jus au Vin Jaune



Mangue Confite au Safran,
Croquant Amande et Citron Vert, Sorbet Mangue



Mignardises