

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€
Topinambour et Châtaigne au Miel de Houblon , Velours d'Époisses V		14€
Jambon Persillé , Crème à la Moutarde à l'Ancienne et Cassis		14€
Gravlax de Saumon , Gin et Baies Roses		14€
Risotto « Arborio » à la Crème de Butternut , Nuage de Noix V		17€
Escargots de Bourgogne en Vol-au-vent , Champignons, Crème de Persil et Ail Doux		19€

De Mer et d'Eau Douce

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

* Filet de Bar , Beurre aux Agrumes	29€
* Noix de Saint-Jacques en Croûte d'Herbes , Sauce Corail au Vermouth	32€
* Dos de Cabillaud « Skreï » , Hollandaise au Piment Fumé	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 Frites et Mesclun (+ Bacon 2€)	20€
Burger Végétarien , Galettes de Soja et Légumes, Tomates Confites et Chèvre frais, Pain Artisanal, Pommes Frites et Mesclun V	20€
Tartare de Bœuf Limousin , (France) ≈ 200g, Pommes Frites et Mesclun	20€
* Joue de Bœuf au Pinot Noir et Carottes Glacées (France) ≈ 180g	25€
* Volaille de Bresse AOP , (France) ≈ 180g, Sauce Crémeuse aux Morilles	38€
* Souris d'Agneau Confite aux Epices et Amandes, (Irlande) ≈ 200g	29€
* Filet de bœuf « Montbéliarde » (France) ≈ 200g, Sauce au Poivre Vert	34€
* Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse » , Sauce Moutarde à l'Ancienne	22€

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

Riz Rouge de Camargue à la Crème de Champignon

Poêlée d'Épinards à la Crème d'Agurmes et Sarrasin

Pommes Frites

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
Sauce au Poivre Vert
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, Gin et Baies Roses

ou

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

ou

**Topinambour et Châtaigne au Miel de Houblon,
Velours d'Époisses**



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

ou

**Dos de Cabillaud « Skreï », Hollandaise au Piment Fumé,
Riz Rouge de Camargue à la Crème de Champignons**

ou

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



**Faiselle ou Sélection de Fromages affinés (Sup 3€)
ou Choix des Desserts à la Carte, Café Gourmand (Sup 3€)**

FROMAGES

Faisselle

Nature **ou** 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€

DESSERTS

Moelleux au Chocolat Noir Intense, Cœur Coulant Cerise, Sorbet Griotte

10€

L'authentique Mont-Blanc

10€

Baba au Rhum à la Mûre

10€

Millefeuille Poire/Caramel Beurre Salé

10€

Café Gourmand

13€

Glaces Artisanales : Vanille, Café

Sorbets Artisanales : Cassis, Chocolat, Framboise, Citron, Griotte

x1 Boule 3,5€

x2 boules 6,5€

x3 boules 10€

Dessert du Jour

10€

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 Saint-Valentin

Dîner du Mardi 14 Février 2023



Amuse-Bouche

Crèmeux de Céleri Rave, Anguille Fumée et Truffe Noire



Mi-cuit de Foie Gras de Canard, Kumquat Confit

Cacao Amer, Brioche aux Agrumes



Queue de Homard Laquée aux Epices Douces

Raviole de Pinces, Réduction de têtes au Cidre Brut



La Noix de Veau Rôtie en Chapelure d'Herbes,

Velours de Maïs, Echalote Confite, Jus à la Sauge



La Pomme d'Amour, Caramel Infusé au Cognac

Et Vanille de Madagascar



Trio de Douceurs

75€

Acompte de 50€/Pers à la Réservation