



Menu de Pâques **65€**

(Servi uniquement le dimanche 09 Avril au déjeuner)



« **Amuse-bouche** »

Moules de Bouchot en Marinière Acidulée



Œuf Mollet Croustillant, Chlorophylle au Beurre Noisette et Haddock

Jeunes Pousses à l'Huile de Cameline

ou

Asperges Croquantes et Fondantes

Morilles, Vieux Comté et Sauce Mousseline au Crémant de Bourgogne



Selle d'Agneau Français Confite aux Aromates

Petits Pois, Gnocchi aux Herbes, Jus Corsé à la Sarriette

ou

Ombre de Fontaine du Jura,

Poireau Nouveau Condimenté au Citron Confit, Emulsion aux Essences Fumées



Sélection de Fromages de notre Région par Alain Hess

(Epoisses / Délice de Pommard / Comté / Brioche Toastée / Chutney au Fruit de Saison)



Le Chocolat de Pâques aux Saveurs de Praliné et Noisettes



Mignardises

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, Garniture Bourguignonne (Oignon, Lardon et Champignon de Paris)	x 2 pcs 15€	18€
Œuf Parfait , Bouillon Végétal Parfumé à l'Ail Noir et Légumes Racines V		12€
Gravlax de Saumon , Betterave et Vinaigre de Framboise		14€
Risotto « Carnaroli » aux Asperges Vertes , Pesto de Roquette V		17€
Jambon Persillé , Crème à la Moutarde à l'Ancienne et Cassis		14€
Escargots de Bourgogne en Vol-au-vent , Champignons, Crème de Persil et Ail Doux		19€
Carpaccio de Saint-Jacques , Vinaigrette à l'Orange Sanguine		19€

De Mer et d'Eau Douce

* Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix

* Dos de Merlu de Noirmoutier Façon Meunière	25€
* Nacre de Cabillaud , Hollandaise au Piment Fumé	26€
* Filet de Truite Rose du Jura , Sauce Herbacée au Crémant	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	39€
* Filet de bœuf « Montbéliarde » (France) ≈ 200g, Sauce au Poivre Vert	34€
* Carré de Porcelet aux Epices Douces , (France) ≈ 180g Jus à l'Estragon & Moutarde à l'Ancienne	27€
* Andouillette à la Fraîche de Veau « Maison Bobosse » , (France) ≈ 200g Sauce Moutarde à l'Ancienne	22€
* Souris d'Agneau Confite (Irlande) ≈ 180g aux Epices et Amandes	29€

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

Riz Rouge de Camargue
à la Crème de Champignon

Poêlée d'Épinards
à la Crème d'Agrumes 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 38€

Gravlax de Saumon, Betterave et Vinaigre de Framboise

ou

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

ou

Œuf Parfait, Bouillon Végétal Parfumé à l'Ail Noir et Légumes Racines



Joue de Bœuf au Pinot Noir et Carottes Glacées, (France) ≈ 180g
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

ou

Nacre de Cabillaud, 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 Praliné/Noisette, Glace Vanille

10€

Finger Façon Tarte au Citron et Meringue Croquante

10€

Fraîcheur de Mangue au Poivre de Sichuan et Passion

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 »