

Pour Commencer

Classique Œufs de la Ferme du Pontot en Meurette , Sauce au Pinot Noir, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris)	x2 16€	x3 19€
Saint-Jacques de Normandie Rôties , Croquant d'Agrumes, Velours de Céleri au Miel de Fleur et Pandan, Crumble Moutarde		21€
Le Cromesquis d'Escargots Dijonnais d'Hervé Ménélot , Crème en Persillade et Ail Noir		22€
Foie Gras de Canard à la Fève de Tonka, Chutney Pomme et Coulis de Cassis		24€
Gillardeau n°3 (Charente-Maritime)	x6 29€	x12 56€

Le Végétarien

Nuage de Chou Rouge , Crumble de Moutarde à l'Ancienne, Riz Soufflé, Croûtons, Pignons de Pin et Cédrat		12€
Poireaux Vinaigrés Servis Tièdes , Crémeux aux Agrumes et Croûtons		12€
Risotto « Carnaroli » , Aux Champignons et son Ecume	Entrée 16€	Plat 20€
Œuf Parfait , Lentilles Fumées, Riz Soufflé et Crème de Cresson	Entrée 15€	Plat 19€

De Mer et d'Eau Douce

Ces Plats Sont Servis Avec un Accompagnement de Votre Choix

Mi-Cuit de Thon Albacore , Chablisienne Acidulée et Huile aux Herbes	19€
Médailillon de Bar de Ligne , Farce aux Herbes et Beurre Blanc Safrané	33€
Turbot Rôti sur l'Arête à la Grenobloise, Croquant de Câpres, Espuma au Citron Confit	34€

Une Envie de Bonne Viande

Ces Plats Sont Servis avec un Accompagnement de Votre Choix

Joue de Bœuf Braisée , Sauce Vin Rouge et Echalotes, (France) ≈ 180grs	19€
Tartare de Bœuf Limousin , (France) ≈ 180grs « Cru ou Cuit », Mesclun	20€
Tartare de Bœuf Limousin « Loc-Lac » , (France) ≈ 180grs, Pousse de Soja, Coriandre, Carotte, Oignons Rouges, Pignon de Pin, Sauce Soja et Huile de Sésame	22€
Andouillette à la Fraîche de Veau « Maison Bobosse » , (France) ≈ 200grs, Sauce Crémeuse à la Moutarde à l'Ancienne	24€
Bavette « Aubrac » (France) ≈ 180grs, Façon Tigre qui Pleure	24€
Cuisse de Volaille de Bresse AOP , (France) Jus aux 3 Poivres (Kérala, Kampot, Mignonette)	27€
L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème , (Supplément pour Morilles +8€)	34€
Magret de Canard IGP (France) ≈ 260grs, Laqué aux Epices Douces, Velours de Panais	35€
Côte de Veau , (France) ≈ 250grs, Jus aux Olives	38€
Côte de Bœuf (France) ≈ 1kg, Pour 2 personnes (30' d'attente min), Sauce au Choix	95€

Un Accompagnement au Choix :

(+5€ par garniture supplémentaire)

Riz Sauvage Aux Epices Douces et Cébettes

Pommes Frites Maison

Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

Méli-Mélo de Légumes Racines Confits

Sauces Chaudes :

Crème à la Moutarde à l'Ancienne

Jus aux Olives

Jus aux 3 Poivres

Périgourdine (Foie gras et Truffe) (+6€)

Crémeuse aux Morilles (+8€)

Sauces Froides :

Béarnaise, Mayonnaise, Ketchup, Tartare

LE MIDI EXPRESS 28€

(Du Lundi au Vendredi au déjeuner)

2 Plats au Choix dans l'Ardoise du Marché

+ 1 Verre de Vin ou 1 Bière Pression 25cl ou 1/2 Eau Minérale + 1 Boisson Chaude

L'ARDOISE DU MARCHÉ

3 Plats 28€ / 2 Plats 25€ / Plat du Jour 16€

(Sauf le Samedi Soir et Jours Fériés)

Velouté Butternut à l'Orange et Fève de Tonka, Pommes Pailles



Filet de Canette, Déclinaison de Patates Douces et Jus au Timut



Dôme Façon Mont-Blanc, Cassis et Noisettes Croquantes

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Nuage de Chou Rouge, Crumble de Moutarde à l'Ancienne, Riz Soufflé, Pignons de Pin et Cédrot

ou

Poireaux Vinaigrés Servis Tièdes, Crémeux aux Agrumes et Croûtons

ou

Les Classiques Œufs de la Ferme du Pontot en Meurette,

Sauce au Pinot Noir, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris)



**Joue de Bœuf Braisée, Sauce Vin Rouge et Echalotes, (France) ≈ 180grs,
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit**

ou

Mi-Cuit de Thon Albacore

Chablisienne Acidulée et Huile aux Herbes, Riz Sauvage aux Epices et Cébettes

ou

Tartare de Bœuf Limousin, (France) ≈ 180grs, Mesclun, Pommes Frites Maison



Classique Crème Brûlée, Vanille de Tahiti

ou

Moelleux Chocolat Intense, Cœur Coulant Praliné, Glace Amaretto

ou

Mousse Légère à la Noix de Coco/Ananas Confit, Velours Exotique

FROMAGES

Faisselle / Nature ou Coulis de Fruits Rouges ou Ail et Fines Herbes

6€

**Sélection de Fromages Affinés « Alain Hess », Chutney de Fruit, Trou du Cru, Brillat Savarin,
Déllice de Pommard au Son de Moutarde et Comté du Jura**

13€

DESSERTS

Mousse Légère à la Noix de Coco/Ananas Confit, Velours Exotique

11€

Classique Crème Brûlée, Vanille de Tahiti

11€

Moelleux Chocolat Intense, Cœur Coulant Praliné, Glace Amaretto

11€

Pomme Caramélisée, Crémeux Caramel et Crumble, Sorbet du Fruit

12€

Sphère « Façon Forêt Noire », Sorbet Griotte

13€

Café Gourmand

13€

(Crème Brûlée, Chou Chantilly/Tonka, Tartelette Mangue, Sorbet Framboise)

Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Amaretto Sorbets : Cassis, Framboise, Citron, Pomme, Griotte

x1 Boule 3,5€

x2 boules 6,5€

x3 boules 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 »