

## **Pour Commencer**

<b>Pressé d'Agneau « Label Rouge »</b> , Crème de Balsamique, Gel d'Agrumes Rôti		<b>12€</b>
<b>Les Œufs de la Ferme du Pontot :</b>		
<b>En Meurette</b> , Sauce au Pinot Noir, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris)	x2 <b>16€</b>	x3 <b>19€</b>
<b>A la Crème d'Epoisses Berthaut</b> , (Croûtons, Ciboulette, Poivre Mignonnette)	x2 <b>12€</b>	x3 <b>15€</b>
<b>Saint-Jacques de Normandie Rôties</b> , Croquant d'Agrumes, Velours de Céleri au Miel de Fleur et Pandan, Crumble Moutarde		<b>21€</b>
<b>Le Cromesquis d'Escargots Dijonnais d'Hervé Ménélot</b> , Crème en Persillade et Ail Noir		<b>22€</b>

## **Le Végétarien**

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

## **De Mer et d'Eau Douce**

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

<b>Nacre de Cabillaud</b> , Hollandaise Safranée et Huile Végétale	<b>19€</b>
<b>Dos de Merlu Rôti</b> , Sauce Choron	<b>24€</b>

## **Une Envie de Bonne Viande**

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

<b>Quasi de Veau</b> façon Pot-au-Feu Asiatique, (France) ≈ 150grs	<b>19€</b>
<b>Tartare de Bœuf Limousin</b> , (France) ≈ 180grs « Cru ou Cuit »	<b>20€</b>
<b>Tartare de Bœuf Limousin « Loc-Lac »</b> , (France) ≈ 180grs, Coriandre, Carotte, Oignons Rouges, Pignon de Pin, Sauce Soja et Huile de Sésame	<b>22€</b>
<b>Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse »</b> , (France) ≈ 200grs, Sauce Crémeuse à la Moutarde à L'Ancienne	<b>24€</b>
<b>Cuisse de Volaille de Bresse AOP</b> (France) ≈ 180grs, Jus au Poivre de Kérala	<b>22€</b>
<b>Bavette Façon « Tigre qui Pleure »</b> , (France) ≈ 200grs, Sauce au Choix	<b>26€</b>
<b>Entrecôte</b> (France) ≈ 200grs, Sauce au Choix	<b>29€</b>
<b>L'Emblématique Volaille de Bresse AOP</b> (France) à la Crème, (Supplément pour Morilles +8€)	<b>34€</b>

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

Risotto de Blé Vert Freekeh Fumé  
Pommes Frites Maison  
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit  
Sauté de Chou Asiatique au Kasha et Saké

**Sauces Chaudes :**

Crème à la Moutarde à l'Ancienne  
Sauce Epoisses  
Jus au Poivre de Kérala  
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 (choix du sommelier) ou 1 Bière Pression 25cl ou 1/4 Eau Minérale**  
**+ 1 Boisson Chaude**

## **L'ARDOISE DU MARCHÉ**

(Sauf le Samedi Soir et Jours Fériés)

**Gravlax de Saumon, Sucrine Croquante, Vierge d'Herbes**



**Filet de Canette, Velours de Carottes, Jus à l'Orange**



**Finger Croquant Chocolat/Noisette**

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

## **MENU IMAGE DE SAISON 39€**

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

ou

**Poireaux Vinaigrés Servis Tièdes, Graines de Kasha, Riz Soufflé, 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)**



**Quasi de Veau façon Pot-au-Feu Asiatique, (France) ≈ 150grs, Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit**

ou

**Nacre de Cabillaud, Hollandaise Safranée et Huile Végétale Risotto de Blé Vert Freekeh Fumé**

ou

**Tartare de Bœuf Limousin, (France) ≈ 180grs « Cru ou Cuit » Pommes Frites**



**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**

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 »