

## Pour Commencer

### Les Œufs de la Ferme du Pontot :

<b>En Meurette</b> , Sauce au Vin Rouge, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris)	x2 16€	x3 19€
<b>A la Crème d'Epoisses Berthaut</b> , (Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette)	x2 12€	x3 15€
<b>Saint-Jacques de Normandie Rôties</b> , Croquant d'Agrumes, Velours de Céleri au Miel de Fleur et Pandan, Crumble Moutarde		21€
<b>Escargots Dijonnais d'Hervé Ménélot en Persillade</b> , Toasts à l'Huile d'Ail, Coulis d'Epinards au Beurre Noisette		23€

## Le Végétarien

<b>Nuage de Chou Rouge</b> , Crumble de Moutarde à l'Ancienne, Riz Soufflé, Croûtons, Pignons de Pin et Gingembre		12€
<b>Poireaux Vinaigrés Servis Tièdes</b> , Graines de Kasha, Riz Soufflé, Crémeux aux Agrumes et Croûtons		12€
<b>Crémeux de Stracciatella</b> , Coulis de Tomates Séchées, Gel Citron Noir (Pignons de Pin, Croûtons et Kasha)		16€
<b>Risotto d'Asperges Vertes</b> , Croquant de Millet	Entrée 18€	Plat 22€
<b>Mélange de Salades et Légumes Croquants</b> , Vinaigrette Moutarde à l'Ancienne, Balsamique de Figue, Croûtons, Pignons de Pin et Sésames	Petite 7€	Grande 9€

## De Mer et d'Eau Douce

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

<b>Dos de Cabillaud</b> , Hollandaise Safranée et Huile Végétale	19€
<b>Gambas Snackées</b> , Bisque Anisée	21€

## Une Envie de Bonne Viande

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

<b>Quasi de Veau Façon Pot-au-Feu Asiatiques</b> , (France) ≈ 150g	19€
<b>Tartare de Bœuf Limousin</b> , (France) ≈ 180grs	20€
<b>Tartare de Bœuf « Loc-Lac »</b> , Limousin, (France) ≈ 180grs Carottes, Coriandre, Oignons Rouges, Sauce Soja, Huile de Sésame	22€
<b>Cuisse de Volaille de Bresse AOP</b> (France) ≈ 200grs, Jus au Poivre de Kérala	22€
<b>Andouillette à la Fraîche de Veau « Maison Bobosse »</b> , (France) ≈ 200grs, Sauce Crémeuse à la Moutarde à l'Ancienne	24€
<b>Faux-Filet « Montbéliarde »</b> (France) ≈ 200grs, Sauce au Choix	31€
<b>L'Emblématique Volaille de Bresse AOP</b> à La Crème, (Supplément Morilles +8€)	34€
<b>Bavette d'Aloyau Façon « Tigre qui Pleure »</b> (France) ≈ 200grs	29€

### Sauces Chaudes :

Crème à la Moutarde à l'Ancienne  
Jus au Poivre de Kérala  
Sauce Epoisses  
Crémeuse aux Morilles (+8€)

### Sauces Froides :

Béarnaise, Mayonnaise, Ketchup, Tartare

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

Risotto de Petit Epeautre  
Pommes Frites Maison  
Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit  
Sauté de Chou Asiatique au Kasha et Saké

## **LE MIDI EXPRESS 28€**

(Du Lundi au Vendredi au déjeuner)

**2 Plats au Choix dans l'Ardoise De la Semaine**  
**+ 1 Verre de Vin (choix du sommelier) ou 1 Bière Pression 25cl ou 1/4 Eau Minérale**  
**+ 1 Boisson Chaude**

## **L'ARDOISE DE LA SEMAINE**

3 Plats **28€** / 2 Plats **25€**  
(Sauf le Samedi Soir et Jours Fériés)

**Pressé de Bœuf aux Olives, Gel d'Agrumes Rôtis**

**ou**

**Velouté Forestier, Spicy Cacao, Coulis de Poivrons**



**Boudin Blanc de « la Maison Bobosse », Jus à la Sauge, Gnocchis, Tombée d'Épinards**

**ou**

**Saumonette Rôtie, Beurre Blanc Citron Confit, Panisse de Nice, Velours de Petits Pois**



**Comme un Baba Fruits Exotiques**

**ou**

**Finger Basilic/Citron, Meringue Croquante, Sorbet du Fruit**

## **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 Vin Rouge, Garniture Bourguignonne (Oignons, Lardons et Champignons de Paris)**



**Quasi de Veau Façon Pot-au-Feu Asiatiques, (France) ≈ 150g**  
**Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit**

**ou**

**Dos de Cabillaud, Hollandaise Safranée et Huile Végétale**  
**Risotto de Petit Epeautre**

**ou**

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



**Finger Pain d'Épices/Cassis**

**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 »