



Menu de Noël

Entrée/Plat/Dessert 65€
Entrée/Poisson/Viande/Dessert 80€

Amuse-bouche

Saumon de Norvège Fumé Maison
Et sa Crème au Yuzu

ou

Médailon de Foie-Gras au Madère
Gel Poire et Chutney aux Fruits Confits



Saint-Jacques Rôties,
Velours de Panais au Miel, Ecume de Corail


ou /et

Filet de Boeuf Montbéliard façon Tournedos,
Mille-feuille de Pommes de Terre Truffé,
Jus au Pinot Noir et Cassis



Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta

Mignardises



Menu de Noël

Entrée/Plat/Dessert 65€
Entrée/Poisson/Viande/Dessert 80€

Amuse-bouche

Les Oeufs Pochés de la Ferme du Pontot
A l'Epoisse, Croûtons et Herbes Fraîches



Betterave Façon "Tournedos"
Légumes Glacés, Jus au Hoisin

ou /et

Risotto De Riz Vénéré aux Morilles,
Copeaux de Parmesan, Pignons Torréfiés



Douceur au Sapin; Duo Manque-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta

Mignardises

Le Pré aux Clercs vous souhaite un Joyeux Noël (servi le 24 déjeuner/dîner et le 25 déjeuner uniquement)



Menu de Noël

Jusqu'à 10 ans - 29€

*Amuse-bouche
Pomme Dauphine*

**Saumon de Norvège Fumé Maison,
Toast Brioché**



**Nuggets de Volaille Maison
Gratin de Macaroni**

ou

**Eglefin Pané
Mousseline de Pommes de Terre**



**Douceur au Sapin; Duo Mangue-Passion,
Coulis Acidulé, Sablé Polenta**

Mignardises