

## POUR COMMENCER

Le Ceviche de Bar de la Baie de Cannes,  
Marinade Passion et Agrumes, Pickles et Croquant de Millet | 22€

Le Nuage de Burrata,  
Coulis de Tomates Séchées, Gel au Citron Noir | 15€

Comme une Salade Caesar",  
Poulet Mariné, Parmesan et Croûtons | 11€.

Le Gaspacho de Melon au Porto,  
Chips de Jambon et Tapenade aux Olives Kalamata | 10€

Un Gravelax de Saumon aux Baies Roses,  
Crème Acidulée et Ponzu | 14€

## EN BOURGOGNE

Les Succulents Escargots Dijonnais d'Hervé Ménélot,  
En Persillade, Toast à l'Huile d'Ail noir | 23€

*Les Œufs de la Ferme du Pontot :*

En Meurette, Sauce au Vin Rouge, Garniture Bourguignonne,  
(Oignons, Lardons et Champignons de Paris) | x2 - 16€ | x3 - 19€

A la Crème d'Epoisses Berthaut,  
(Croûtons, Ciboulette et Poivre Mignonnette) | x 2 - 12€ | x3 - 15€

### Nos sauces maison

Sauce Moutarde à l'Ancienne | Sauce à L'Epoisses Berthaut (+3€)

Sauce Meurette (+5€) | Sauce Crémeuse aux Morilles (+8€)

### Sauces Froides :

Béarnaise | Mayonnaise | Ketchup | Tartare

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

## DE MER ET D'EAU DOUCE

Le Mi-cuit de Thon, Vierge de Tomates Acidulées | 19€

Le Poulpe à la Plancha , Crème de Patates Douces  
Aux Piments Doux, Croustillant d'Oignons aux Epices | 27€

La Pêche du jour, Selon Arrivage

## UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

Suprême de Volaille Label Rouge, Jus à l'Estragon | 19€

Le Classique Tartare de Bœuf Limousin,  
(FR) ≈ 180g | 19€

Burger aux 5 graines , Cheddar et Ketchup Fumé,  
Steack Haché (FR), Salade, Tomates | 19€

L'Andouillette à la Fraise de Veau « Maison Bobosse », (FR)  
≈ 200g, Sauce Crémeuse à la Moutarde à L'Ancienne | 24€

Le Magret de Canard IGP, (FR) ≈ 200g,  
Sauce Grand Veneur | 29€

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème, (FR) | 34€  
Supplément Morilles (+8€)

La pièce du Boucher (FR), Sauce au Choix | 34€

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

-Caponata d'Aubergines (froide) , Fenouil, Olives , Oignons , Tomates , Câpres

-Frites Maison

-Fine Mousseline de Pomme de Terre à l'Ail Confit

-Salade verte et Vinaigrette à la Moutarde de Dijon



## LES FROMAGES

Faisselle : Nature ou Coulis de Fruits Rouges  
ou Ail et Fines Herbes | 6€

Sélection de Fromages Affinés « Alain Hess »,  
Chutney de Fruits, Trou du Cru, Brillat Savarin,  
Délice de Pommard au Son de Moutarde et Comté du Jura | 13€

## LES DESSERTS

*Toutes nos pâtisseries, glaces et sorbets sont « Faits Maison »*

Finger Poivre Long/Abricot et Sorbet du fruit  
(Végan, sans lactose ni gluten) | 11€

Le Profiterole, Intensément Chocolat au Grué de Cacao | 11€

Crèmeux Romarin et Figes Rôties, Sorbet du fruit Maison | 11€

La Fraîcheur de Fruits Rouges,  
Crumble et Meringue Croquante, Glace Yaourt | 11€

Le Café Gourmand | 13€

Glaces : Vanille, Yaourt, Café, Chocolat  
Sorbets : Figes, Framboise, Citron, Abricot

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 et poissons,  
ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans carte.*