

LE  
PRÉ  
CATELAN

– LE RESTAURANT –



*Carte Printemps 2015*  
*8 Avril 2015*

*Frédéric Anton*

*Meilleur Ouvrier de France*

# La Carte

## Le Crabe

*Parfumé au Curry, Crème légère, Caviar de France,  
Salade de Crabe, Pomelos, légèrement pimentée, saveur « Thaï »,  
Soupe au parfum de Fenouil  
100 Euros*

## Le Foie Gras de Canard

*Aux épices, Crème de Foie gras et Navet  
Bouillon de Canard « gras », Parfumé à la Coriandre  
100 Euros*



## L'Os à Moelle

*L'un parfumé de Poivre noir et grillé en Coque,  
L'autre farci de Champignons et d'un Ragoût de Petits pois,  
Mijotés dans un jus de Roti  
95 Euros*

## La Langoustine

*Préparée en Ravioli,  
Servie dans un Bouillon à l'Huile d'Olive au parfum « Poivre et Menthe »,  
Nem de Langoustine frit,  
Jus de Romaine et Cacahuètes torréfiées, Curry au Basilic Thaï  
115 Euros*

## La Morille

*A la crème, Perles de Japon au Parmesan, jus gras,  
Œuf mollet façon « Florentine »  
100 Euros*



## **Le Homard**

*A l'Américaine, navets confits,  
Risotto moelleux,  
Gelée de Homard au Caviar de France  
140 Euros*

## **La Sole**

*A la Normande,  
Marinière de Moules et Crevettes au Curry,  
Crambé Maritime, Miel et Noix  
130 Euros*

## **Le Cabillaud**

*Aux Algues,  
Beurre aux zestes de citron vert,  
Purée de Pomme de terre  
120 Euros*



## **Le Veau**

*Ris de Veau, Cuit en Casserole,  
Morilles à la Crème, Asperges vertes,  
Jus Gras  
125 Euros*

## **L'Agneau**

*Filet rôti « Poivre et Sauge »,  
Oignon Nouveau confit, Ragoût de Petits Pois,  
Ravioli de Fromage de Chèvre  
125 Euros*

## **Le Pigeonneau**

*Rôti, Dattes et Semoule Croustillante,  
Chou et Foie Gras,  
Cuisses Confites, Jus Gras  
115 Euros*



## **Les Fromages**

*Frais et Affinés*

*32 Euros*

# **Les Desserts**

*Chrystelle Brua*

## **Le Paris-Brest**

*Compotée de Rhubarbe, Crème légère Pralinée*

*40 Euros*

## **Le Café « Espresso »**

*En Sabayon, Ganache fouettée,  
Crème glacée « Brûlée », Amandes écrasées*

*40 Euros*

## **La Pomme**

*Soufflée croustillante,  
Crème glacée Caramel, Cidre et Sucre pétillant*

*45 Euros*

## **Le Citron**

*Comme une Tarte, Meringue Croustillante, Sorbet Basilic*

*40 Euros*

## *La Fraise des Bois*

*Soufflée croustillante, Zéphyr Basilic, Sorbet Fraise  
45 Euros*

# *Le menu du Pré*

## *Le Crabe*

*Parfumé au Curry, Crème légère, Caviar de France,  
Soupe au Fenouil*

## *La Langoustine*

*Préparée en Ravioli,  
Crème de Foie gras, Fine gelée à la feuille d'or*

## *Le Cabillaud*

*Aux Algues,  
Beurre aux zestes de citron vert*

## *Le Veau*

*Ris de Veau, Cuit en Casserole,  
Morilles à la Crème*

## *Les Fromages*

*Frais et Affinés*

## *Le Citron*

*Comme une Tarte, Meringue Croustillante, Sorbet Basilic*

***Le Paris-Brest***  
*Compotée de Rhubarbe, Crème légère Pralinée*

**280 Euros**  
*Taxes et Service compris*

## ***Le menu Orsay***

***Le Crabe***  
*Parfumé au Curry, Crème légère, Caviar de France,  
Soupe de Fenouil*

***Le Cabillaud***  
*Aux Algues,  
Beurre aux zestes de citron vert*

***Le Veau***  
*Ris de Veau, Cuit en Casserole,  
Morilles à la Crème*

***Les Fromages***  
*Frais et Affinés*

# ***Le Citron***

*Comme une Tarte, Meringue Croustillante, Sorbet Basilic*

***220 Euros***

*Taxes et Service compris*

# *Un Déjeuner au Pré Catelan*

## *Le Foie Gras de Canard*

*Au Porto, Crème de Foie Gras et Navet*

ou

## *Le Risotto*

*Crémeux aux Asperges Vertes, Copeaux de Parmesan,  
Jus Gras*

-----

## *Le Veau*

*Rognons de Veau au Porto,  
Poêlé de Champignons*

ou

## *Les Encornets*

*Poêlés, Tomates Confites, Oignons Frits, Tempura Croustillante*

-----

## *Les Fromages*

*Frais et affinés*

-----

## *Le Paris-Brest*

*Compotée de Rhubarbe, Crème légère pralinée*

ou

## *La Meringue*

*Croustillante,  
Sorbets Citron Basilic, Fruits rouges*

**130 Euros**

*Taxes et Service compris*



*Le même menu est proposé au prix de **170 Euros**  
avec des vins sélectionnés par Olivier Poussier*