UN MOT QUI ÉVOQUE L'ENVIE D'APPRENDRE, DE DÉCOUVRIR ET DE TRANSMETTRE.

NOTRE CUISINE EST NÉE D'UNE CONVICTION SIMPLE : COMPOSER PLUTÔT QU'IMPOSER.

ICI, CHAQUE ASSIETTE PEUT ÊTRE DÉGUSTÉE SEULE OU PARTAGÉE, DANS L'ORDRE QUI VOUS INSPIRE.

À VOUS DE CRÉER VOTRE PROPRE EXPÉRIENCE.

PRECEPT.

LES INCONTOURNABLES À PARTAGER POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF OU AVANT LE DESSERT ! OU LES DEUX ... !

PETITE/GRANDE

NOS PLANCHES

- FROMAGES — 14€ / 22€
- CHARCUTERIES — 14€ / 22€
- MIXTE — 24€

À DÉGUSTER POUR COMMENCER ... OU SIMPLEMENT PARCE QU'ELLES VOUS FONT ENVIE.

SAUMON GRAVLAX FLAMMÉ	AU CHALUMEAU, TAILLÉ FAÇON SASHIMI, PONZU AU YUZU, CONCOMBRE MARINÉ ET SÉSAME NOIR (90G)	17€
ESCARGOTS DE TOURAINE	FLAMBÉS AU WHISKY, CRÈME D'AIL NOIR D'AOMORI, PERSIL ET CHIPS D'AIL	18€
OS À MOELLE	HUILE DE CHORIZO BELLOTA, CONDIMENT D'ÉCHALOTES AU XÉRÈS, PAIN GRILLÉ	15€
OEUF PARFAIT 64°	SAUCE AU COMTÉ ET AU VIN JAUNE, CHANTERELLES, CROÛTONS ET HUILE D'OLIVE MATURÉE	16€
FOIE GRAS MI - CUIT MAISON AU SAKÉ	CHUTNEY DE FIGUES AU SAKÉ, VINAIGRE DE RIZ & GINGEMBRE (70G)	21€

COMPOSEZ VOTRE REPAS SELON VOS ENVIES : UNE ASSIETTE, PLUSIEURS ... À PARTAGER, OU PAS.

TATAKI DE BOEUF	FURIKAKE, CACAHUÈTES, PICKLES DE CAROTTES & SAUCE TSUYU (180G)	24€
SAINT-JACQUES	POIREAUX FONDANTS, BEURRE NANTAIS AU CHAMPAGNE ET A LA VANILLE, POIREAUX CONFITS	32€
POULET FRIT KARAAGÉ	SAUCE BARBECUE MAISON, MAYONNAISE AU CITRON VERT (160G)	20€
SAUMON GRAVLAX FLAMMÉ	AU CHALUMEAU, TAILLÉ FAÇON SASHIMI, PONZU AU YUZU, CONCOMBRE MARINÉ ET SÉSAME NOIR (160G)	26€

NOS ACCOMPAGNEMENTS SONT PROPOSÉS SÉPARÉMENT AFIN QUE CHACUN COMPOSE SON ASSIETTE SELON SES ENVIES.

MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE	CUIT AU FOUR ET FRIT, MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE	8€
CÉLERI-RAVE	SAUTÉ, BEURRE AU MISO ROUGE, SARRASIN ET HOLLANDAISE	8€

PARCE QU'UN DESSERT SE PARTAGE .. PARFOIS.

MONT-BLANC MARRON-CASSIS	CRÈME DE MARRON, PURÉE DE CASSIS ET DE MÛRES, MERINGUE FRANÇAISE MAISON, CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE	13€
CHOCOLAT ET SARASIN	MOUSSE ALUNGA, COPEAUX D'INAYA, FEUILLETINE & SARASIN TORRÉFIÉ	13€

PRECEPT.

CARTE TRAITEUR

FÊTES 2026

POUR LES FÊTES, RETROUVEZ L'ESPRIT PRECEPT
À EMPORTER ET PARTAGEZ NOS CRÉATIONS CHEZ VOUS.

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON AU SAKÉ	CHUTNEY DE FIGUES AU SAKÉ, VINAIGRE DE RIZ ET GINGEMBRE.	250 G — 40€ 500 G — 77€ 1 KG — 150€
SAUMON GRAVLAX MAISON	SAUMON EN SALAISON, PRÊT À DÉGUSTER.	10 € / 100 G

VERRINES SALÉES

CHAMPIGNONS & CAFÉ	CRÈME DE CHAMPIGNONS ET NOTE DE CAFÉ.	6 PIÈCES — 15€ 12 PIÈCES — 28€
HADDOCK FUMÉ, CHOU-FLEUR & WASABI	HADDOCK FUMÉ, CRÈME DE CHOU-FLEUR ET POINTE DE WASABI.	6 PIÈCES — 17€ 12 PIÈCES — 32€

BOUCHÉES SALÉES

TARTELETTE D'ESCARGOTS	ESCARGOTS DE TOURAINE, AIL NOIR D'AMORRI.	6 PIÈCES — 19€ 12 PIÈCES — 36€
GOUGÈRES AU COMTÉ ET À LA TRUFFE	PÂTE À CHOUX, COMTÉ AFFINÉ ET TRUFFE.	6 PIÈCES — 15€ 12 PIÈCES — 28€
TARTELETTE BETTERAVE, CHÈVRE ET NOISETTE	BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS ET NOISETTE TORRÉFIÉE.	6 PIÈCES —13€ 12 PIÈCES — 24€
CROQUE JAMBON-TRUFFE	PAIN DE MIE, JAMBON, COMTÉ ET BÉCHAMEL À LA TRUFFE.	6 PIÈCES — 18€ 12 PIÈCES — 34€
TARTELETTE POIRE, BLEU ET NOIX	POIRE, BLEU ET NOIX.	6 PIÈCES — 14€ 12 PIÈCES — 26€
TARTELETTE D'OIGNON CONFIT ET FOIE GRAS	OIGNON CONFIT ET FOIE GRAS.	6 PIÈCES — 21€ 12 PIÈCES — 39€

BOUCHÉES SUCRÉES

MINI TOUT CHOCOLAT & SARRASIN	CHOCOLAT, FEUILLETINE ET SARRASIN TORRÉFIÉ.	6 PIÈCES — 18€ 12 PIÈCES — 34€
MINI TATIN DE POIRE	POIRE CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN.	6 PIÈCES — 15€ 12 PIÈCES — 28€
MINI MONT-BLANC MARRON-CASSIS	CRÈME DE MARRONS, CASSIS ET MÛRE. MERINGUE FRANÇAISE ET CHANTILLY MASCARPONE.	6 PIÈCES — 18€ 12 PIÈCES — 34€

COMMANDE AVANT LE :
- VENDREDI 18 DÉCEMBRE : POUR LE 24 & 25 DÉCEMBRE
- MERCREDI 23 DÉCEMBRE : POUR LE 31 DÉCEMBRE

RETRAIT EN RESTAURANT :
- JEUDI 24 DÉCEMBRE DE 12H À 14H : POUR LE 24 & 25 DÉCEMBRE
- JEUDI 31 DÉCEMBRE DE 12H À 14H : POUR LE 31 DÉCEMBRE

PRECEPT