



SUGGESTIONS TRAITEUR

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018/2019

PRIX PAR PERSONNE

ENTRÉES FROIDES

Terrine d'aile de raie , sauce ravigote	9.05
Aspic de pot au feu de canard à la mousse de foie gras, petits légumes croquants	8.90
Wood box de saison fondant de légumes et poissons du marché	9.05
Transparence de lapin, carottes, echalottes, <i>sauce moutarde de Meaux (présenté en verre)</i>	9.05
Terrine de pintade <i>aux noisettes ou canard à l'orange</i> env.	4.90
Terrine de basse-cour en croûte <i>gelée au Macvin</i>	8.90
Salades windsor, norvégienne, via venetto, multicolore	5.50
Foie gras frais aux fruits d'hiver	13.10
Foie gras frais (60g)	13.10
Tranche de foie gras roti <i>et sa purée de charlottes aux herbes servi tiède</i>	13.10

ENTRÉES CHAUDES

Croustade aux morilles, jambon et champ de paris (3,4,6,8pers.)	10.10
Croustade de grenouilles et ris de veau , sauce ail et persil plat (3,4,6,8pers.)	12.25
Feuilleté reine, champignons poulet, ris de veau, sauce reine	7.30
Escargots en brioche (6) <i>et beurre persillé, aillé</i>	7.90
Cocotte de foie gras poelé <i>lentilles et panais</i>	15.20
Feuilleté de St jacques sauce agrumes et petits légumes	9.90
Feuilleté de cabillaud <i>au vinaigre de cidre ou aux pleurotes</i>	9.90
St-Jacques sur une fondue de poireaux <i>au beurre d'échalotes</i>	14.30
Pâté et tourte lorraine, <i>viandes porc et veau marinées , fines herbes</i> , 4,6,8pers.	5.50 et 5.90

POISSONS CHAUDS

St Pierre (ou bar) aux saveurs du Jura <i>cannellonis de champignons et noix, sauce au vin jaune</i>	22.80
Coulubiatic de saumon d'Ecosse <i>farce moëlleuse de saumon, ris, épinard, œuf, en brioche</i> <i>sauce fines herbes</i>	14.80
Risotto safrané et langoustines, <i>sauce coulis de langoustine(cons 5€)</i>	22.80
Croustillant de cabillaud <i>pleurotes sautées et sauce agrumes</i>	19.10
Panaché soles (ou St Pierre), langoustines <i>pâtes fraîches, sauce coulis de langoustine</i>	22.80
Soupière de homard breton <i>nage de légumes parfumés, lamelle de truffe, luttée de brioche</i>	29.90

VIANDES CHAUDES

caille farcie <i>gâteau de pommes de terre et morilles à la crème</i>	22.80
Agneau de 7 heures aux saveurs orientales <i>ratatouille en polenta</i>	20.50
Effilochée de queue de boeuf, champignons et ciboulettes <i>gratin de macaronis</i>	17.00
Tournedos de canard <i>légumes d'hiver</i>	19.60
Filet de pigeon farci au foie gras <i>Matignon de légumes, sauce au cassis</i>	27.50

Toutes les fins de semaine, des plats sélectionnés sont disponibles en vitrine ou sur réservation . Renseignez vous !

Octobre 2018

78 rue de Seloncourt 25400 AUDINCOURT

03 81 34 52 75

55, rue Jacques FOILLET 25200 MONTBELIARD

03 81 94 74 71

14 Faubourg des Ancêtres 90000 BELFORT

03 84 57 03 71