



Menu

SAINT-VALENTIN

Composez
votre menu

DU 13 AU 15 FÉVIER UNIQUEMENT

APÉRITIFS

Mise en bouche froide Petit cœur de thon et légumes en ratatouille,
tapenade d'olives noires.....4.50

Mise en bouche chaude Filet de canard à l'orange et purée de butternut.....6.85

Canapés plateau de 12.....21.60

Et toujours : Flûtes hollandaises/comtoises, Apéritifs sucrés-salés, salés à chauffer

ENTRÉES CHAUDES / FROIDES

Poulet de Bresse en roulade Poireaux en vinaigrette à la truffe noire
et crème de foie gras.....11.45

Feuilleté chaud homard et noix de St-Jacques Nage de légumes parfumés
et coulis de homard.....11.45

Mosaïque du potager Terrine maison sur une base de poulet et céleri au basilic,
une succession de légumes, sauce Anne (tomates, basilic).....11.35

Terrine de Basse-cour et gelée au Macvin.....11.45

POISSONS CHAUDS

Coulubiach de saumon Sauce fines herbes ind,4,6,8pers.....18.50

Cabillaud en papillote transparente Risotto noir et légumes de saison,
beurre blanc citron vert et persil plat.....28.70

VIANDES CHAUDES

Croustillant de canard Polenta à la truffe et carottes multicolores, jus corsés
à la truffe noire et cassis.....28.70

Filet mignon de porc farci Matignon de légumes et sauce Aurore.....25.80

DESSERTS POUR 2 PERSONNES 17.70€ pièce

Cœur Délice Mousse chocolat au lait Signature, pommes fondantes aux zestes d'orange,
praliné noisette pailleté et dacquois au chocolat.

Cœur Soleil Mousse mangue-kalamansi compotée de framboises-myrtilles, biscuit lorrain
croustillant amandes.

Cœur duo citron praliné Mousse chocolat et praliné amande, biscuit chocolat croustillant.
Mousse vanille, crémeux citron jaune, biscuit amandes.

Cœur Vacherin glacé Crème glacée vanille, sorbet mangue -passion, chantilly
et meringue croustillante (gluten free).

AUDINCOURT 03 81 34 52 75
BELFORT 03 84 57 03 71

