

PÂQUES 2026 LA SEMAINE GOURMANDE

L'apéritif

Prix en €

Coquetier Frédéric

Concassée tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs..... 4.90

Œuf transparent *Crème de petits pois et truite en nage de radis croquants,*

gomasio breton d'Olivier Roellinger..... 5.40

Plateau de canapés (12 pièces)..... 21.60

Apéri-fruits (200g) 10.20

Flûtes comtoises (220g) 15.50 € ou **hollandaises (200g)**..... 13.95

Miche surprise (30 pièces)..... 39.90

Les entrées froides et chaudes

Terrine de lapin en croûte gelée au Sauvignon..... 11.45

Œuf d'asperges *Bavaroise d'asperges blanches et crème de carottes jaunes,*

noix de St-Jacques nacrées relevées de zestes de pamplemousse..... 10.60

Feuilleté de lotte

Lotte rôtie et sauces langoustines, épinards en branche pleurotes..... 12.60

Marbré de queue de boeuf et foie gras..... 16.50

Foie gras de canard frais 60g..... 17.60

Les viandes et les poissons chauds

Plat chaud végétarien *Polenta à la truffe, risotto noir et asperges vertes,*

légumes de printemps et crème de petits pois..... 22.90

Filet de veau aux morilles

Pommes de terre fermières..... 28.70

Filet d'agneau en croûte

Risotto de butternut et zeste de citron..... 28.70

Panaché de cabillaud et langoustines

Langoustines en risotto safrané, coulis de langoustines..... 28.70

Coulubiak de saumon *sauce aux fines herbes et citron*..... 18.50



Les desserts de Pâques

Pâtisserie

Prix en €

Lapin blanc Mousse vanille de Tahiti et Madagascar, compotée fraise groseille et biscuit aux amandes croustillant.

Taille unique 5 parts..... 37.30

Lapin noir Mousse chocolat noir et crème vanille de Tahiti, biscuit amande.

Taille unique 5 parts..... 37.30

Exotik Mousse chocolat lait signature, mousse mangue-passion, biscuit chocolat et croustillant noix de coco.

Taille unique 5 parts..... 37.30

Le dessert de Pâques Mousse à l'infusion d'hibiscus, confit de framboises et dacquois pistache croustillant.

Taille unique 5/6 parts..... 37.30

Fraisier Biscuit moelleux aux amandes et crème mousseline à la pistache parsemée de fraises française de saison (pâte de pistache maison).

Prix par personnes..... 8.10

Mais aussi la **carte des desserts de printemps**
(décor Pâques exclusif de la Maison Vergne)

Glaces

Douceur glacée Dacquois chocolat, crème glacée praliné amandes et crème glacée chocolat, décor nid en chocolat.

Taille unique 5 parts..... 39.40

Mais aussi **coccinelles, profiteroles et vacherin vanille-fraise**

Commandez dans nos boutiques

Audincourt / 03 81 34 52 75 - Belfort / 03 84 57 03 71 - Montbéliard / 03 81 94 74 70

Commandez sur notre site internet

<https://www.patisserie-vergne.fr/>

Commandes à régler à l'avance

Toute modification doit être effectuée au plus tard 5 jours avant.