



Maison  
**vergerne**

# PÂQUES 2025 LA SEMAINE GOURMANDE

## L'apéritif

Prix en €

### Coquetier Frédéric

Concassée tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs ..... 4.70

### Œuf transparent

crème de carottes et citron jaune, cabillaud en marinère de légumes ..... 5.20

**Plateau de canapés** (12 pièces).....20.55

**Apéri-fruits** (200g) ..... 9.70

**Flûtes comtoises** (220g) 15.50 € ou **hollandaises** (200g) ..... 13.40

**Miche surprise** (30 pièces) .....38.60

## Les entrées froides et chaudes

**Terrine de basse-cour en croûte** gelée au Macvin ..... 11.00

**Wood box d'asperges** bavaroise d'asperges blanches et panacotta citron vert,  
jambon cru San Daniel, décor d'asperges vertes et chips de jambon cru ..... 11.00

### Vol au vent de Pâques

*Poulet fermier, girolles et, morilles à la crème et au vin jaune* ..... 11.00

### Verrine de tomates et lotte

bavaroise concassée de tomates et lotte rôtie, petits pois frais..... 10.60

**Foie gras de canard frais** 60g ..... 16.90

## Les viandes et les poissons chauds

**Plat chaud végétarien** Polenta aux herbes, risotto de couscous perlé et asperges vertes  
légumes de printemps et crème de petits pois ..... 22.00

### Roulade de pintade incrustée de jambon san Daniel et parmesan

Risotto de butternut, zestes de citron jaune et sauge, sauce Aurore..... 24.80

### Navarin d'agneau

Légumes de printemps et Polenta aux herbes, jus menthe basilic.....24.80

### Brochette de lotte

Risotto de couscous perlé aux asperges vertes et coulis de homard ..... 27.60

**Coulubiatic de saumon** sauce aux fines herbes et citron .....17.80



## Les desserts de Pâques

### Pâtisserie

#### **Lapin blond**

Mousse chocolat Dulcey, compote exotique mangue-passion et biscuit streuzel aux amandes  
Taille unique 4/5 pers..... 36.00

#### **Lapin noir**

Mousse chocolat noir et crème vanille de Tahiti, biscuit amande  
Taille unique 4/5 pers..... 36.00

#### **Cloche Forêt Noire**

Chantilly et mousse chocolat signature, compotée de cerises noires et biscuit chocolat croustillant  
Taille unique 5/6 personnes..... 39.80

#### **Printemps : Le dessert de Pâques**

Mousse fraises et compotée fraise-rhubarbe biscuit soufflé croustillant aux amandes et citron jaune  
Taille unique 5 personnes..... 36.00

#### **Fraisier**

Biscuit moelleux aux amandes et crème mousseline à la pistache parsemée de fraises françaises de saison (pâte de pistache maison)..... A partir de 7.80 pp

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

### Glaces

#### **Tarte glacée BALI**

pâte sablée aux amandes garnie de soufflé noix de coco. sorbets mangue, passion et ananas, décor chocolat  
Taille unique 6 personnes..... 45.00

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

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