

Disponible du 22/12/2020 au 03/01/2021

Traiteur Fin D'année

Entrée

Terrine de foie gras maison et sa gelée au Macvin 14,50€

Terrine de foie gras maison aux morilles 16,50€

Tartare de truite fumée de la pisciculture côte
aux pommes et Comté 12,50€

Escargots persillés de Gonsans 10€

Cassolette d'escargots au Pontarlier 12,50€

Croûte forestière 8€

Croûte aux morilles 16€

Plateau de foie gras 6 à 10 pers 12,50€/Pers

Foie gras sous-vide au poids 110€/KG

Poisson

(Servis avec un risotto aux légumes aromatisé à la truffe)

Pavé de saumon d'Écosse sauce passion 13,50€

Blanquette de lotte 15,50€

½ Queue de langouste sauce armoricaine 28€

Noix saint jacques à la fondue de poireaux 16€

Plat

(Servis avec des pommes grenailles et deux légumes)

Tournedos de canard à l'orange 15€

Suprême de chapon au vin jaune et Comté 16€

Filet de faisan vin jaune et morilles 16,50€

Filet de pigeonneau et sa réduction de vin rouge cassis
27€

Filet de bœuf aux morilles 25,50€

Dessert

Dessert de Noel Bûche chocolat ou Bûche café 4,50€

Dessert de Nouvel An Croustillant 3 chocolats aux
griottines de Fougerolles 4,50€

Les commandes sont à passer avant le 19/12/2020 pour
Noel et avant 24/12/2020 pour le nouvel an

