

ENTREES ET SOUPES

FOIE GRAS DE CANARD maison, toasts de pain à la patate, chutney griottes
115 € / kg . environ 9 € la part .

TRUITE DE HEIMBACH fumée, Blinis au pois chiche, mayonnaise à l'estragon
12 €

TARTELETTE AUX LEGUMES et au chèvre 8 €

PETITE BOUCHÉE AUX ESCARGOTS de pays, poireaux et fines herbes 8 €

SAINT JACQUES GRATINEES sur fondue de poireaux, crème de homard 11€

ESCALOPE DE FOIE GRAS dans son bouillon de volaille, aux saveurs d'orient
12 €

HOMARDINE et son émulsion de safran 8 € la portion

VELOUTE DE CHOUX FLEUR, esprit de lard 6 € la portion

CREME DE CHAMPIGNONS avec dés de foie gras de canard 7 € la portion

LES POISSONS

PARMENTIER DE HOMARD, sauce crémeuse à la ciboulette 19 €

FILET DE DORADE à la crème de citronnelle, fenouil confit, risotto Salsa Verde
15 €

DOS DE CABILLAU avec croûte de lard, tofaiilles et épinards 14 €

LES VIANDES

GRATIN DE CELÉRI ET QUEUE DE BOEUF, cromesquis au foie gras et tofaiilles 14 €

VOL AU VENT de veau, volailles et ris de veau aux truffes, risotto 15 €

JAMBONNEAU DE PORCELET braisé, essence de sapin, sur lit de choucroute et pommes de terre rattes 13 €

TARTARE DE BOEUF, wasabi, pickle de légumes, tofaiilles 13 €

CAILLE FARCIE, poire au vin rouge, sauce au porto et truffes, tofaiilles
16 €

PLAT VEGETARIEN : Tourte aux morilles, épinards et quinoa
13 €

MENU VEGETARIEN : 21 €

TARTELETTE AUX LEGUMES et au chèvre

TOURTE aux morilles, épinards et quinoa

DESSERT au choix

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 3 €

LES DESSERTS

Crème caramel 3 €

Tartelette à la bergamote et au citron 4 €

Douceur châtaigne 4 €

Mousse au chocolat 3 €

VINS

Pour toutes nos références, n'hésitez pas à nous consulter .

Plats dans la limite des stocks disponibles et des livraisons de nos fournisseurs . Pour toute rupture, veuillez nous excuser .

MENU A 24 €

FOIE GRAS DE CANARD maison, toasts de pain à la patate, chutney griottes

ou

CREME DE CHAMPIGNONS avec dés de foie gras de canard

ou

PETITE BOUCHÉE AUX ESCARGOTS de pays, poireaux et fines herbes

oooooooooooooooooooooooooooo

VOL AU VENT de veau, volailles et ris de veau aux truffes, risotto

ou

DOS DE CABILLAU avec croûte de lard, tofailles et épinards

ou

JAMBONNEAU DE PORCELET braisé, essence de sapin, sur lit de choucroute et pommes de terre rattes

ou

TARTARE DE BOEUF, wasabi, pickle de légumes, tofailles

oooooooooooooooooooooooooooo

Au choix : avec supplément Fromage (3 morceaux) 2 €

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert au choix

MENU A 31 €

SAINT JACQUES GRATINEES sur fondue de poireaux, crème de homard

ou

ESCALOPE DE FOIE GRAS dans son bouillon de volaille, aux saveurs d'orient

ou

TRUITE DE HEIMBACH fumée, Blinis au pois chiche, mayonnaise à l'estragon

oooooooooooooooooooooooooooo

CAILLE FARCIE, poire au vin rouge, sauce au porto et truffes, tofailles

ou

GRATIN DE CELÉRI ET QUEUE DE BOEUF, cromesquis au foie gras et tofailles

ou

FILET DE DORADE à la crème de citronnelle, fenouil confit, risotto Salsa Verde

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage (3 morceaux)

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert au choix

POUR COMMANDER :

PAR TELEPHONE : 03 29 57 92 46

PAR E MAIL : aubongite@orange.fr

PAR COURRIER : 3 place Vaultrin 88210 Senones

Du 20/01/2020 jusqu'à ... , du mardi au Samedi de 9h à 14h00 .

VOUS POUVEZ TROUVER

Au Bon Gîte

Nos plats traiteur a récupérer sur place de 11h30 à 13 h30.

**Nous vous proposons toute
une gamme de produits de
première qualité cuisinés
par un chef.**

3place Vaultrin
88210 SENONES
TEL : 03 29 57 92 46

QUANTITE	DESIGNATION	PRIX U	TOTAL

NOM :

ADRESSE :

TELEPHONE :

A RECUPERER : SUR PLACE : le..... àh.....

N° SIRET 880 297 205 00010

APE: 5610 A