

# Vrai & Bon



## Entrées, Plats et Desserts

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés

- à déguster ici -



FolleGras-ValdeLuce.com  
Maitre-Artisan - Maison fondée en 1981

## Les Entrées

Tarif

### **Terrine de Canard au Poivre Vert – 90g**

5.90€

*Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert une recette tendre et généreuse.*

### **Terrine de Lapin au Romarin – 90g**

5.90€

*Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin.*

## Les Plats

Tarif

### **Velouté Comtois – 380g**

9.90€

*Un velouté liant le gout délicat et légèrement sucré du poireau, la douceur du fromage Comté, et l'onctuosité de la pomme de terre.*

### **Salade Gourmande Quinoa & Petit Légumes – 350g - végétarien (froid)**

11.90€

*Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'orange et de l'olive.*

### **Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille – 380g**

11.90€

*Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles.*

### **Navarin de Dinde aux Légumes Printaniers – 380g**

11.90€

*Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petit pois et navets.*

### **Tajine Végétal – 380g - végétarien**

11.90€

*Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande.*

### **Choucroute au confit de Canard – 380g**

11.90€

*Toute la douceur d'un chou peu acide pour ce plat emblématique d'Alsace, accompagné d'un manchon de canard confit et d'une saucisse de porc.*

### **Saucisse de Morteau & ses Lentilles - 380g**

11.90€

*Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.*

### **Pavé de Saumon & sa crème de Pomme de Terre – 380g**

11.90€

*Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil*

## Les Desserts

Tarif

### **Velours de Cacao (Crème onctueuse au cacao) - 90g**

5.90€

*L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !*

### **Crème Vanille – 90g**

5.90€

*Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.*

### **Glace Artisanale de la Ferme**

*Plusieurs Parfums disponibles sur demande*

*1 boule 2.50€ / 2 boules 4.50€ / 3 boules 6.00€*

### **Assiette de Fromages**

6.30€

*Comté Fruité, Morbier, Tome*

## Snack

Tarif

### **Assiette ou Planche Régionale (froid)**

6.50€/11.00€

*Saucisse de Morteau cuite, saucisse cendrée, bacon, filet de porc, comté fruité.*