

Vrai & Bon



Entrées, Plats et Desserts

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés

- à déguster ici -



FoieGras-ValdeLuce.com

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

Les Plats « ETAPE » au choix

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

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

Velouté Comtois – 380g

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

Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille – 380g

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

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

Tajine Végétal – 380g - végétarien

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

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

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

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

Planche Régionale (froid)

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

LES SUPPLEMENTS

Les Entrées	Tarif
<i>Terrine de Canard au Poivre Vert – 90g</i> <i>Une terrine délicatement relevée et rafraichie par le poivre vert une recette tendre et généreuse.</i>	5.90€
<i>Terrine de Lapin au Romarin – 90g</i> <i>Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin.</i>	5.90€

Les Desserts	Tarif
<i>Velours de Cacao (Crème onctueuse au cacao) - 90g</i> <i>L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !</i>	5.90€
<i>Crème Vanille – 90g</i> <i>Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.</i>	5.90€
<i>Glace Artisanale de la Ferme</i> <i>Plusieurs Parfums disponibles sur demande 1 boule 2.50€ / 2 boules 4.50€ / 3 boules 6.00€</i>	
<i>Assiette de Fromages</i> <i>Comté Fruité, Morbier, Tome</i>	6.30€

Snack	Tarif
<i>Assiette Régionale</i> <i>Saucisse de Morteau cuite, saucisse cendrée, bacon, filet de porc, comté fruité.</i>	6.50€