

POUR L'APÉRITIF

Pain surprise 40 toasts assortis	50.00 €
60 toasts assortis	70.00 €
TOASTS pain de mie (20 minimums)	1.40€ pièce
Fours salés à chauffer assortis	0.80€ pièce
P'tites gougères au comté	0.40€ pièce

ENTRÉES FROIDES prix/ part

Foie gras maison chutney fruits secs	8.60 €
Terrine de filet de perdreau au foie gras et figues	7.70 €
Saumon fumé maison, blinis et beurre	7.00 €
½ queue de langouste à la parisienne	24.00 €
Filet de truite fumé, blinis, beurre	6.80 €

ENTRÉES CHAUDES prix/ part

Escargots de Bourgogne persillés maison (12)	8.50 €
½ queue de langouste au vin jaune	24.00 €
Cocotte de langoustines & p'tits légumes sauce au vin jaune	14.80€
Cassolette comtoise : Morteau, escargots et morille sauce vin jaune	9.80€
Saumon farci aux écrevisses en feuille de chou ver(plat)	10.00€

VIANDES sans légumes prix/part

Fricassée de chapon aux morilles et vin jaune	13.80 €
Grenadin de veau aux girolles	12.80 €
Suprême de volaille aux morilles et vin jaune	14.50 €
Magret de canard au poivre de Timut	10.50€
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune	17.50€

**LÉGUMES : 3.80 € les 2 légumes par personne
2.00 € 1 seul légume**

Pommes fondantes, gratin comtois, fagot de 3 légumes, flan de butternut, risotto safrané

Allergènes : A arachide ; C céleri ; CR crustacés ; F fruits à coques, G gluten ; L lait ; LU lupin ; M mollusque ; MO moutarde ; O œufs ; P poisson ; S sésame ; SU sulfite (Nous contacter)

MENU N°1 à 27.50€/ pers

3 fours salés chauds

Foie gras de canard maison, gelée au macvin,
pain d'épice maison

Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
Pommes fondantes
Trilogie de légumes ficelés

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°2 à 30.00 €/ pers

Saint Jacques grillées sur risotto safrané

Fricassée de chapon aux morilles et vin jaune
Pommes fondantes et trilogie de légumes ficelée

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°3 à 29.00 €/ pers

12 Escargots de Bourgogne
au beurre persillé maison

Filet de bœuf aux morilles et vin jaune
Pommes fondantes
Trilogie de légumes ficelés

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°4 à 26.30 €/ pers

3 fours salés chauds

Filet de truite fumé, blinis, beurre

Magret de canard au poivre de Timut
Gratin comtois, Flan de légumes de saison

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU 5 à 37.00 €/ pers

½ langouste au savagnin **OU**
Froide à la Parisienne

Pavé de veau aux girolles

Pommes fondantes, trilogie de légumes ficelés

Dessert à choisir dans notre liste

1 pain individuel de tradition

POUR 4 menus achetés (même différent) nous vous offrons une bouteille de chardonnay

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

Notre site : lamenthesauvage.com

Dessert de Fin D'année

4.30€ la part (Minimum 4 pers)

Feuilletine au chocolat :

Mousse chocolat noir, croustillant praliné

Boule de neige

Génoise framboise, crème mousseline, framboise

Mauricien

Fondant vanille, compotée d'ananas, soupçon de passion, biscuit et croustillant praliné

Lédonienne sans gluten :

Biscuit saint Ève, crème pralinée et nougatine

Sicilienne sans gluten :

Mousse pistache, compotée de griotte biscuit et croustillant riz soufflé

Éphémère sans gluten :

Mousse vanille, fondant caramel et croustillant noix de cajou, biscuit

Les buches classiques (Minimum 4 pers)

Tradition génoise chocolat ou café ou kirsch

Desserts glacés 4.30€ la part

(Sans gluten)

Saint EVE pistache, sorbet framboise

Vacherin Caraïbe-framboise

Vacherin fraise -vanille ou chocolat vanille

TRAINEAU GLACÉ 30.00€ taille unique

Assortiment de 18 boules de glaces et sorbets maison

Petites tuiles dentelle 5.00 € les 100 g

MIGNARDISES SUCRÉES : 1.40€ pièce

Nos chocolats maison 9.00€ /100gr

Nos PAÏNS maison

LES CLASSIQUES

BAGUETTE DE TRADITION	1.25 €
FLUTE DE TRADITION	1.75 €
BAGUETTE PONPON aux sésames	1.50 €
PAÏN INDIVIDUEL de tradition	0.60€
LA CLASSIQUE baguette	1.00€
FLUTE CLASSIQUE	1.40€

LES PAÏNS DE MIE :

Rond :	3.00€ pièce
Carré :	9.00 € entier

LES SPÉCIAUX : 2.20€ pièce

-CROUSTIGRAIN :

(Idéal pour les fruits de mer et saumon fumé)

- MAÏS

-CAMPAGNE : son, seigle et blé

-CÉRÉALES : multicéréales

LES SPÉCIAUX : 2.50€ pièce

- SEIGLE

- BUCHERON

- PAIN aux FIGUES et châtaigne

- PAIN aux NOIX



Toute l'équipe vous souhaite de belles et joyeuses fêtes de fin d'année.



Famille PONCELIN

39000 LONS LE SAUNIER

43 av. JEAN MOULIN 0384244903 toute la journée

3 rue des LILAS 0384430791 le matin uniquement

Mail : la.menthe.sauvage @wanadoo.fr