

MANGE CONFINE

Les Plats	Tarif
Les Soupes	
Velouté Chou-Fleur & Magret Fumé – 380g	8€
Velouté Comtois (Poireaux & Comté) - 380g	8€
Les Mijotés	
Cassoulet aux manchons de Canard confits - 380g	12€
Blanquette de Volaille au Risotto crémeux - 380g	12€
Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille – 380g	12€
Chili con Carne – 380g	12€
Saucisse de Morteau et ses Lentilles – 380g	12€
Tartiflette au Reblochon – 380g	12€
Paëlla, Fruits de mer et Merguez – 380g	12€
Les Desserts	
Crème Vanille - 90g	6.50€
Velours de Cacao (Crème onctueuse au Cacao) - 90g	6.50€

Menu Entrée Plat 17€50

Menu plat Dessert 17€50

Vrai & Bon

Entrées, Plats et Desserts

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés
- à déguster ici -

VAL DE LUCE

FoieGras-ValdeLuce.com
Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

Suggestion de présentation - Crédit photo MagaliBrea / F. Collin