

Les Entrées		Tarif
	Terrine de Canard au poivre Vert - 90g	5.50€
Les Salades		
	Plat Végétal Salade Gourmande Quinoa et petit Légumes - 380g	8.50€
	Salade Océane (Thon, Riz & petits Légumes) - 350g	8.50€
	Salade de lentilles au magret fumé	8.50€
Les Soupes		
	Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g	8.50€
	Velouté Comtois (Poireaux et Comté) - 380g	8.50€
	Soupe de légumes du potager - 380 g	8.50€
Les Plats		Tarif
Les Mijotés		
	Blanquette de Volaille au Risotto crémeux - 380g	9.50€
	Chili con carne - 380g	9.50€
	Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille - 380g	9.50€
	Pâtes farcies ricotta épinard sauce tomate - 380g	9.50€
	Plat Végétal Tagine Végétal - 380g	9.50€
	La Marmite du Pêcheur - 380g	10.50€
	Parmentier à la viande de Canard Confité - 350g	9.50€
Les Desserts		Tarif
	Riz au Lait aux zestes d'Orange - 90g	5.50€
	Moelleux au Chocolat - 90g	5.50€
	Babas au Rhum - 120g	5.50€
Les Formules		Tarif
	Entrée + plat <u>ou</u> Plat + Dessert	14.00€
	Entrée + plat + Dessert	18.50€

Vrai & Bon



Entrées, Plats et Desserts

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



Folie Gras / Vaideluce.com
Maître Artisan Maison fondée en 1981