

Les Plats	Tarif
Les Mijotés	
<i>Blanquette de Volaille au Risotto crémeux- 380g</i>	12.00€
<i>Mouclade (Moules Crémées, Vin Blanc& Fondue de Poireaux)- 380g</i>	12.00€
<i>Parmentier à la viande de Canard confite-350g</i>	12.00€
<i>Plat Végétal Tajine Végétal-380g</i>	12.00€
<i>Bœuf Bourguignon, Pommes de Terre en Grenaille-380g</i>	12.00€
<i>Tomates Farcies et Riz Fondant-380g</i>	12.00€
<i>Pavé de Saumon et sa Crème de Pommes de Terre-380g</i>	16.00€
<i>Lasagnes à la Bolognaise-400g</i>	12.00€
Les Salades	
<i>Salade de Lentilles au Magret fumé - 350g</i>	12.00€
Les Soupes	
<i>Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g</i>	12.00€
<i>Velouté Comtois (Poireaux & Comté) - 380g</i>	12.00€
Les Entrées	
<i>Terrine de la Mer au Saumon-90g</i>	6.00€
<i>Terrine de Canard au Poivre Vert-90g</i>	6.00€
<i>Foie Gras de Canard entier-50g</i>	12.00€
Les Desserts	
<i>Crème Vanille - 90g</i>	6.00€
<i>Velours de Cacao (Crème Onctueuse au Cacao)-90g</i>	6.00€
<i>Babas au Rhum-90g</i>	6.00€
<i>Moelleux au Chocolat-90g</i>	6.00€
<i>Salade de fruits ou Fromage blanc ou Yaourt ou Compote</i>	4.00€

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 MagdaBrea / Fotolia