



Maison
verjine

PÂQUES 2025 LA SEMAINE GOURMANDE

L'apéritif

Prix en €

Coquetier Frédéric

Concassée tomates, crème de foie gras et tartare d'œufs durs 4.70

Œuf transparent

crème de carottes et citron jaune, cabillaud en marinère de légumes 5.20

Plateau de canapés (12 pièces).....20.55

Apéri-fruits (200g) 9.70

Flûtes comtoises (220g) 15.50 € ou **hollandaises** (200g) 13.40

Miche surprise (30 pièces)38.60

Les entrées froides et chaudes

Terrine de basse-cour en croûte gelée au Macvin 11.00

Wood box d'asperges bavaroise d'asperges blanches et panacotta citron vert,
jambon cru San Daniel, décor d'asperges vertes et chips de jambon cru 11.00

Vol au vent de Pâques

Poulet fermier, girolles et, morilles à la crème et au vin jaune 11.00

Verrine de tomates et lotte

bavaroise concassée de tomates et lotte rôtie, petits pois frais..... 10.60

Foie gras de canard frais 60g 16.90

Les viandes et les poissons chauds

Plat chaud végétarien Polenta aux herbes, risotto de couscous perlé et asperges vertes
légumes de printemps et crème de petits pois 22.00

Roulade de pintade incrustée de jambon san Daniel et parmesan

Risotto de butternut, zestes de citron jaune et sauge, sauce Aurore..... 24.80

Navarin d'agneau

Légumes de printemps et Polenta aux herbes, jus menthe basilic.....24.80

Brochette de lotte

Risotto de couscous perlé aux asperges vertes et coulis de homard 27.60

Coulibiac de saumon sauce aux fines herbes et citron17.80



Les desserts de Pâques

Pâtisserie

Lapin blond

Mousse chocolat Dulcey, compote exotique mangue-passion et biscuit streuzel aux amandes
Taille unique 4/5 pers..... 36.00

Lapin noir

Mousse chocolat noir et crème vanille de Tahiti, biscuit amande
Taille unique 4/5 pers..... 36.00

Cloche Forêt Noire

Chantilly et mousse chocolat signature, compotée de cerises noires et biscuit chocolat croustillant
Taille unique 5/6 personnes..... 39.80

Printemps : Le dessert de Pâques

Mousse fraises et compotée fraise-rhubarbe biscuit soufflé croustillant aux amandes et citron jaune
Taille unique 5 personnes..... 36.00

Fraisier

Biscuit moelleux aux amandes et crème mousseline à la pistache parsemée de fraises françaises de saison (pâte de pistache maison)..... A partir de 7.80 pp

Mais aussi la **carte des desserts de printemps** (décor Pâques exclusif de la Maison Vergne)

Glaces

Tarte glacée BALI

pâte sablée aux amandes garnie de soufflé noix de coco. sorbets mangue, passion et ananas, décor chocolat
Taille unique 6 personnes..... 45.00

Mais aussi **coccinelles, profiteroles** et **vacherin vanille-fraise**

Audincourt / 03 81 34 52 75 – Belfort / 03 84 57 03 71 – Montbéliard / 03 81 94 74 70