MENUS SPÉCIAUX SAINT-VALENTIN 2022

La Tascalyne

12 rue Albert Parrot - 03 81 35 10 10

Sur place le samedi 12 et dimanche 13 février au soir ou à emporter (précommandes recommandées jusqu'au 11 février)

Site internet de La Tascalyne
Facebook

La Brasserie du 7ème Art

37 rue de Belfort - 03 81 35 06 31

Le lundi 14 février au soir sur place ou à emporter (sur commande)

Site internet de la Brasserie du 7ème Art

Facebook

MENU SPÉCIAL SAINT-VALENTIN

Le lundi 14 Février (soir)

APERITIF L'ÉLIXIR DE L'AMOUR

Crémant Framboisier ou Virgin Mojito fraise sans Alcool

ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de Canard Français IGP Sud-Ouest préparé par nos soins
Chutney d'oignon au vin rouge et Pain d'Epices toasté,
Foie gras de Canard «Premium» Élevé dans le Sud-Ouest, sans alimentation OGM

OU

Bisque de Crevettes et ses Saint Jacques Snackées à l'Huile de Truffe
et sa tuile de Grana Padano

PLATS AU CHOIX

Dos de Cabillaud Srkeï frais
Cabillaud fondant accompagné d'une sauce à l'Orange/Gingembre frais,
Riz de Camargue safrané aux Petits Légumes, Salade de Chou Chinois

OU

Souris d'Agneau Confite au Thym et son Jus Corsé
Légumes anciens, Purée de Potimarron

OU

Filet de Bœuf en médaillon, Sauce aux Morilles (supp. 5€)
Gratin dauphinois, Flan de carotte
d'origine française uniquement des Races à Viande, au grill
(Charolaise, Limousine, ...selon arrivage)

DESSERTS « MAISON » AU CHOIX

Entremet Chocolat
Mousse Chocolat blanc, Cœur Framboise sur Biscuit Chocolat Brownie

OU

Entremet Mangue Passion
Mousse Mangue, Cœur fruits de la Passion sur Financier coco

PRIX DU MENU TOTAL 44€ PAR PERSONNE (POSSIBLE À EMPORTER)

Apéritif offert pour les amoureux & une belle Fleur offerte pour Madame

La Rose de Porcelaine

38 Grande Rue - 03 81 91 03 81

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 février sur place ou à emporter

Site internet de La Rose de Porcelaine
Facebook

- La Terre enlace la Mer, la crevette géante et le veau, Purée à l'ancienne truffée

- Danse sucrée tout de Rose vêtu et son jus de soleil arrangé

- café

Le Relais

36 rue de Dasle - 03 81 35 93 87

Dimanche 13 et lundi 14 février sur place ou à emporter
Facebook

Menu Saint Valentin

Menu à 46 €

Entrée

Salade Folle

Croustillant de Saint Jacques,
saumon fumé, crevettes sauvages

~

Trou normand

~

Plat

Pièce de bœuf du Limousin, jus aux
truffes d'été

~

Dessert

Assiette gourmande

Maison Vergne

78 rue de Seloncourt - 03 81 34 52 75

Du vendredi 11 au lundi 14 février sur commande sur le site internet ou par téléphone
Site internet de la Pâtisserie Vergne
Facebook

Maison Vergne

St-Valentin

Du vendredi 11 au lundi 14 février 2022

Suggestions de menus *à partir de 2 personnes*

Venus *43.00 € par personne*

Mise en bouche
Verrine de lapin et crème légère à la graine de Meaux, quelques carottes

Tartine de pot au feu de bœuf et poireaux
Sur un pain perdu et vinaigrette à la truffe noire, crème de foie gras

Tourte de saumon et coulis de homard *pour 2 personnes à partager*
Sur l'idée d'un coulibiac, saumon bio d'Ecosse, risotto safrané, épinards frais et girolles, coulis de homard

Dessert ♥ *à choisir*

Apollon *45.50 € par personne*

Mise en bouche
Crevettes marinées gingembre, safran et citron vert, sauce cocktail et radis

Tartine de crabe, fenouil et courgettes
Sur un pain de mie façon pain perdu, purée de carottes et zestes de citron jaune, crème de crabe des mers froides, fenouil, courgettes et citron caviar

Tendre filet de veau
Flan de butternut, panais et champignons, duxelle de petits Paris et foie gras, jus corsé à la truffe noire « tuber melanos »

Dessert ♥ *à choisir*

Les desserts à partager pour 2 personnes 15 € pièce

Cœur Chocolat Passion
Ganache mousseuse chocolat « signature », confit passion sur un biscuit chocolat croustillant et Namelaka de chocolat noir
namelaka signifiant « ultra-crémeux » en japonais

Cœur Exotique framboise
Mousse mangue-kalamansi et compotée de framboises sur un biscuit lorrain aux framboises et croustillant amandes

Partage
Dans une bonbonnière de chocolat Pur Caraïbes, sorbet aphrodisiaque, mousse glacée au chocolat, meringue et biscuit macaron (gluten free)

Commande sur https://www.patisserie-vergne.fr/ ou par téléphone
Audincourt : 03 81 34 52 75 / Belfort : 03 84 57 03 71 / Montbéliard : 03 81 94 74 70

La Pataterie

3 rue Raoul Follereau - 03 81 37 84 40

Du samedi 12 au lundi 14 février uniquement sur place. Pensez à réserver !