

POUR L'APERITIF

Pain surprise 40 toasts assortis	50.00 €
60 toasts assortis	70.00 €
TOASTS pain de mie 20 minimums	1.40€ pièce
Fours salés à chauffer assortis	0.80€ pièce
P'tites gougères au comté	0.40€ pièce
Sablé au comté	0.50€ pièce

ENTREES FROIDES prix/ part

Foie gras maison chutney fruits secs	8.60 €
Corolle de saumon fumé, fondant au crabe et guacamole, pain céréales	7.90 €
Marbré de canard foie gras, magret et gésiers chutney de fruits secs et cake pain d'épices	8.60 €
½ queue de langouste à la parisienne	24.00 €

ENTREES CHAUDES prix/ part

Escargots de Bourgogne persillés maison (12)	8.00 €
½ queue de langouste au vin jaune	24.00 €
Cassolette de saint Jacques sur fondue de poireaux	12.80 €
Cassolette comtoise : Morteau, escargots et morille sauce vin jaune	9.50€
Saumon farci aux écrevisses en feuille de chou	10.00€

VIANDES sans légumes prix/part

Dodine de volaille farcie au foie gras et truffe sauce suprême	12.80 €
Grenadin de veau jus réduit au porto	12.30 €
Suprême de volaille aux morilles et vin jaune	14.10 €
Magret de canard confit sauce vin jaune	10.00€
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune	17.50€

LEGUMES : 3.80 € les 2 légumes par personne 2.00 € 1 seul légume

Pommes fondantes, gratin comtois, fagot de haricots, flan de butternut, riz, tomate provençale

Allergènes : A arachide ; C céleri ; CR crustacés ; F fruits à coques, G gluten ; L lait ; LU lupin ; M mollusque ; MO moutarde ; O œufs ; P poisson ; S sésame ; SU sulfite (Nous contacter)

[Notre site : lamenthesauvage.com](http://lamenthesauvage.com)

MENU N°1 à 27.00€/ pers

3 fours salés chauds

Foie gras de canard maison, gelée au macvin,
pain d'épice maison

Suprême de volaille aux morilles et vin jaune
Pommes de terre fondantes, roulé de haricots

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°2 à 24.00 €/ pers

Corolle de saumon fumé, fondant au crabe et guacamole, pain céréales

Dodine de volaille farcie au foie gras et truffe
sauce suprême

Gratin comtois et roulé de haricots

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°3 à 28.90 €/ pers

Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison

Filet de bœuf aux morilles et vin jaune
Gratin comtois et roulé de haricots

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

**POUR 4 menus achetés (même différent) nous
vous offrons une bouteille de chardonnay**

MENU N°4 à 31.00 €/ pers

3 fours salés chauds

Cassolette de saint Jacques sur fondue de poireaux

Magret de canard confit au vin jaune

Gratin comtois
Flan de butternut

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU des 30 ans à 39.00 €/ pers

½ langouste au savagnin

Grenadin de veau au jus réduit au Porto

Pommes de terre fondantes
Flan de butternut

Belle de Vitry :
Poire, vanille, chocolat et nougatine
Ou autre dessert

1 pain individuel de tradition

Un service de livraison est proposé

6€ sur Lons le saunier et alentours

15 € dans 1 rayon de 20km

Règlement à la prise de commande

possible par virement

Dessert de Fin D'année

4.20€ la part (Minimum 4 pers)

Feuilletine au chocolat :

Mousse chocolat noir, croustillant praliné

Boule de neige

Génoise framboise, crème mousseline, framboise

Lédomienne sans gluten :

Biscuit saint Ève, crème pralinée et nougatine

Choco exotique

Croustillant praliné, crémeux caramelia, mousse vanille, ananas passion

Belle de Vitry

Biscuit amande, mousse chocolat, poires rôties, crémeux vanille et nougatine fondante

Gourmandise pour le café

2.00€/pers

Tuile dentelle, sablé cannelle, sticker choco noisette, mendiant

Les bûches classiques (Minimum 4 pers)

Tradition génoise chocolat ou café ou kirsch

Desserts glacés 4.20€ la part

(Minimum 4 pers)

Vacherin Caraïbe-framboise

Vacherin fraise -vanille ou chocolat vanille

TARTE GLACÉE 5.00€ la part

Assortiment de boules de glaces et sorbets maison sur une nougatine fine

Petites tuiles dentelle 4.80 € les 100 g

MIGNARDISES SUCRÉES : 1.20€ pièce

Nos PAÏNS maison

LES CLASSIQUES

BAGUETTE DE TRADITION	1.25 €
FLUTE DE TRADITION	1.75 €
BAGUETTE PONPON aux sésames	1.50 €
PAÏN INDIVIDUEL de tradition	0.60€

LES PAÏNS DE MÏE :

Rond :	3.00€ pièce
Carré :	9.00 € entier

LES SPÉCIAUX : 2.20€ pièce

- CROUSTIGRAIN :
(Idéal pour les fruits de mer et saumon fumé)
- SEIGLE - MAÏS
- CAMPAGNE : (son, seigle et blé)
- CÉRÉALES : (multicéréales)
- CHANVRE 2.40€
- LES SUPERIEURS 2.50€
- CHATAIGNE FIGUE
- NOIX NOISETTES
- FRUITS SECS
- Brochette de 4 individuels 2.00€



C'est les 30 ans !!

Dès le 2 JANVIER 2024 Les gallettes des rois sont de retour
Tentez de gagner un weekend thalasso d'une valeur de 500€ et d'autres lots tout le mois de janvier.
Trouvez la fève correspondante au lot !



Cette année nous proposons la livraison
7€ sur Lons le saunier et alentours
15 € dans 1 rayon de 20km
Règlement à la prise de commande possible par virement

Famille PONCELIN

43 AV JEAN MOULIN et 3 RUE DES LILAS
39000 LONS LE SAUNIER
Tél.: 0384244903 Ou 0384430791
Mail : la.menthe.sauvage @wanadoo.fr