

DESSERT de NOËL

4.00€ la part (Minimum 4 pers)

FEUILLETINE au chocolat :

Mousse chocolat noir, croustillant praliné

TRIANO sans gluten :

Biscuit chocolat, mousse chocolat noire, chocolat lait et chocolat blanc

MANJARI

Mousse légère chocolat, moelleux passion, abricots rôtis, biscuit joconde

PRECIEUSE

Mousse framboise, fondant nougat, biscuit et sablé Breton

BOULE de NEIGE

Génoise framboise, crème mousseline, framboise

LEDONIENNE sans gluten :

Biscuit saint Ève, crème pralinée et nougatine concassée

LES CLASSIQUES (Minimum 4 pers)

Tradition génoise chocolat ou café ou kirsch



LES GLACÉES 4.00€ la part

(Minimum 4 pers)

Vacherin Caraïbe-framboise

Vacherin vanille-fraise

TARTE GLACÉE (4.80€ la part): assortiment de boules de glaces et sorbets maison sur une nougatine fine

MIGNARDISES SUCRÉES : 1.20€ pièce

NOS PAINS maison

LES CLASSIQUES

BAGUETTE DE TRADITION	1.10 €
FLUTE DE TRADITION	1.50 €
BAGUETTE PONPON aux sésames	1.30 €
PAÏN INDIVIDUEL de tradition	0.60€

LES PAINS DE MIÉ :

Rond :	2.50€ pièce
Carré :	8.00 € entier

LES SPÉCIAUX : 1.80€ pièce

(Env.300 grammes)

- CROUSTIGRAIN :
(Idéal pour les fruits de mer et saumon fumé)
- SEIGLE
- CAMPAGNE : (son, seigle et blé)
- CÉRÉALES : (multicéréales)
- MAÏS

ET dès le 3 JANVIER 2021

Nos galettes des rois maison :

Frangipane

Frangipane et framboises (fruits)

Corniotte OU briochée



Toute l'équipe de la Menthe Sauvage vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année



Découvrez notre carte de fin d'année :

- Nos gâteaux en bûche
- Mignardises sucrées
- Plats traiteurs ou menus
- Pains

Tous nos produits sont de fabrication maison.

OLIVIER PONCELIN

43 AV JEAN MOULIN et 3 RUE DES LILAS

39000 LONS LE SAUNIER

Tél.: 0384244903 Ou 0384430791

Mail : la.menthe.sauvage @wanadoo.fr

POUR L'APERITIF

Pain surprise 40 toasts assortis	40.00 €
60 toasts assortis	60.00 €
TOASTS pain de mie	1.20€ pièce
Fours salés à chauffer assortis	0.70€ pièce

ENTREES FROIDES prix/ part

Saumon fumé maison élaboré par le chef	6.50 €
½ queue de langouste à la parisienne (froide)	20.00 €
Foie gras maison et sa gelée au macvin	6.80 €
Ballotine de caille aux figues et foie gras	7.00 €
Nougat de foie gras aux figues, magret canard fumé et gésier	6.80 €

ENTREES CHAUDES prix/ part

Escargots de Bourgogne persillés maison (12)	7.00 €
½ queue de langouste au vin jaune	20.00 €
Coquille saint Jacques et son étuvée de poireaux crémée	10.90 €
Langoustines snackées sur risotto parmesan	12.50€
Rosace d'esturgeon aux écrevisses et brochet sauce beurre blanc	10.50€

VIANDES sans légumes prix/part

Fondant de chapon aux cèpes et bolets	9.80 €
Grenadin de veau jus aux pépites de truffes	13.50 €
Suprême de volaille aux morilles et vin jaune	13.80 €
Filet de bœuf aux morilles et vin jaune	15.30 €
Filet de bœuf sauce Bordelaise	12.30 €
Fricassée de pintade Bordelaise	8.80 €

LEGUMES : 3.50 € les 2 légumes par personne 1.80 € un seul légume

Tomate provençale, pommes fondantes, gratin comtois, tatin de tomate, fagot de haricots, flan de butternut

MENU N°1 à 26.90€/ pers

Mise en bouche : 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, fagot de haricots

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°2 à 30.00 €/ pers

6 escargots au beurre persillé maison

Coquille saint Jacques et son étuvée de poireaux crémée

Fondant de chapon aux cèpes et bolets
Gratin comtois et fagot de haricots verts

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

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)

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

MENU N°3 à 27.00 €/ pers

Ballotine de caille figue et foie gras
cake au pain d'épices

Grenadin de veau jus aux pépites de truffes
Pommes de terre fondantes
Flan de butternut

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°4 à 22.50 €/ pers

Nougat de foie gras aux figues, magret canard
fumé et gésier

Fricassée de pintade Bordelaise
Pommes de terre fondantes
Flan de butternut

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

MENU N°5 à 37.50 €/ pers

½ langouste froide mayonnaise citron
Ou ½ langouste sauce vin jaune

Filet de bœuf aux morilles et vin jaune
Pommes de terre fondantes, fagot de haricots

Dessert à choisir parmi notre sélection

1 pain individuel de tradition

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

Notre site : lamenthesauvage.com