

CARTE DE VENTE A EMPORTER

COMMANDE À PASSER AU PLUS TARD LA VEILLE POUR LE LENDEMAIN
PAR TÉLÉPHONE AU : 03 84 44 60 91 / 06 17 14 16 28
OU PAR E-MAIL : RESERVATION@HOSTELLERIESAINTGERMAIN.COM

Un petit pain maison offert par personne

ENTREES

- Le foie gras de canard mi-cuit aux fruits rouges, brioche maison 11€
- Le Gravlax de truite rose de la pisciculture Beuque, salade de quinoa, salicornes et blinis 8€
- La tartelette aux escargots Bonvalot et saucisse de Morteau, pesto à l'ail des Ours 8€
- Le duo de St-Jacques et Homard Breton saisi, mariné, servi froid à l'huile d'olive des Baux, pulpe de pomme de terre au citron 11,5€

VINS

Pour accompagner votre repas nous vous proposons une sélection de vins à -50% des prix affichés sur notre carte ainsi qu'un choix de bière Rouget de Lisle

PLATS

- Les ris de veau rôtis, caviar d'aubergine et girolles, jus au citron confit 20€
- Les filets de rouget Barbet, asperge blanche des Landes, polenta aux olives et tomates séchées, vinaigrette vierge 19€
- Le filet mignon de veau Français, cuit basse temperature, pâtes Conchiglioni et légumes printaniers, jus au romarin 18€
- Le plat du jour (poisson ou viande selon arrivage) 11€

DESSERTS

- La soupe de fruits rouges à la menthe poivrée, financier aux amandes 5€
- Les quartiers de pomme confite au caramel, crèmeux au chocolat Dulcey Valrhona 6€
- Le crumble de fraises Françaises, mousse stracciatella et gelée d'hibiscus 6€

CONDITIONNÉ EN BARQUETTE ALIMENTAIRE BIODÉGRADABLE, FABRICATION FRANÇAISE, DLC 48H

HORAIRES DE RETRAIT DU MERCREDI AU DIMANCHE

- DE 11H00 À 13H00 À L'HOTELLERIE
- DE 17H00 À 19H00 AU CAVEAU ROUGET DE LISLE À LONS-LE-SAUNIER