

Les Entrées

<i>Terrine de la mer au Saumon - 90g</i>	7,00 €
<i>Terrine de Chevreuil aux Cranberries - 90g</i>	7,00 €
<i>Délice aux Châtaignes et au Foie Gras 20% - 90g</i>	8,00 €

Les Salades

<i>Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes - 350g</i>	11,00 €
<i>Salade Océane (Thon, Riz & petits Légumes) - 350g</i>	11,00 €

Les Soupes

<i>Velouté Comtois (Poireaux & Comté) - 380g</i>	9,90 €
<i>Velouté Chou-fleur & Magret Fumé - 380g</i>	9,90 €

Les Plats

<i>Blanquette de Volaille au Risotto crémeux - 380g</i>	13,00 €
<i>Parmentier à la viande de Canard confite - 350g</i>	13,00 €
<i>Potée Picarde - 380g</i>	13,00 €
<i>La Marmite du Pêcheur (Rouget, Cabillaud, Fruits de mer & petits Légumes) - 380g</i>	17,00 €

<i>Tartiflette au Reblochon - 380g</i>	15,00 €
--	---------

Les Desserts

<i>Riz au Lait aux zestes d'Orange - 90g</i>	7,00 €
<i>Moelleux au Chocolat - 90g</i>	7,00 €
<i>Babas au Rhum - 120g</i>	8,00 €

Formules

<i>Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €</i>
<i>Entrée + plat + dessert : 23 €</i>

Vrai & Bon

Entrées, Plats et Desserts

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés

- à déguster ici -

VAL DE LUCE

FoieGras-ValdeLuce.com

Maitre-Artisan - Maison fondée en 1981

Suggestion de présentation - Crédit photo MagdaGina / Fotolia