

CARTE TRATEUR LE CALYPTUS JUSSEY
03.84.91.03.16

Tous nos plats sont élaborés maison à partir de produits soigneusement sélectionnés.

Nos entrées :

Prix par personne

Terrine de campagne maison, condiments et crudité du moment	3€70
Foie gras de canard maison (50grs) brioche, chutney de figues	6€70
Terrine de gibier, condiments et crudité du moment	3€90
Marquise de jambon cru de Luxeuil (minimum 10 personnes)	3€20
Feuilleté aux champignons forestiers	5€00
Feuilleté aux morillons et vin jaune	8€80
Bouchée à la reine	3€20
Vol au vent de fruits de mer sauce safranée (St Jacques, pétoncle, moule, écrevisse, calamar, crevette)	5€50
Feuilleté aux andouillettes et à la moutarde à l'ancienne	3€20
Feuilleté au boudin blanc sauce au porto	3€20
Friand à la viande	2€20
Tarte Comtoise (pâte à brioche, emmental, saucisse, oignon, crème)	2€20
Pied de porc désossé et pané	2€50
Eclair forestier (pâte à choux garnie de béchamel, jambon à l'os du Ht-Doubs, Champignons de paris)	2€80

Buffets froids selon vos envies et votre budget. Prenez rendez-vous, nous établirons un devis personnalisé

Nos poissons :

Dos de brochet rôti sauce au Savagnin	8€50
Filet de sandre sauce au Pontarlier	8€10
Dos de merlu vapeur sauce à l'oseille	7€00

Nos plats :

Jambon sauce forestière, ou sauce madère	5€20
Cuisse de canette de barbarie sauce aux cassis de Fougerolles	5€10
Joue de porc sauce aux poivres, ou sauce roquefort, ou sauce suprême	5€10
Joue de bœuf à la Bourguignonne	5€70
Cuisse de lapin à la moutarde	6€00
Suprême de poulet sauce morillons et vin jaune	11€90
Brochette de magret de canard sauce aux Griottines	8€90
Cuisse de pintade sauce aux pleurotes	5€50
Civet de sanglier sauce au Chablis	6€90
Mignon de porc sauce au foie gras	7€10
Sauté de biche sauce grand veneur	6€30
Grenadin de veau sauce forestière	7€80
Souris d'agneau, jus corsé au thym	13€90

Nos garnitures :

Fagot de haricots verts	1€60
Fagot d'asperges	1€90
Riz Basmati	1€30
Gratin Dauphinois individuel	2€00
Gratin Dauphinois en plaque	1€80
Tomate à la Provençale	0€80

Flan de brocolis	2€00
Gratin de légumes	1€90
Purée de pomme de terre	1€50
Purée de patate douce	1€60

Nos plats conviviaux :

Paëlla	8€50
Couscous (bœuf, merguez, cuisse de poule)	7€00
Couscous (bœuf, cuisse de poule, merguez, agneau)	8€00
Choucroute	8€50

Nos desserts : 2€ 60 la part. uniquement en 6, 8, 10 ou 12 parts

Vacherin parfum au choix

Entremets crèmeux vanille, mousse chocolat, meringue aux noisettes

Charlotte poire/chocolat

Charlotte aux griottines de Fougerolles

Entremets crèmeux caramel et morceaux de poires, mousse au chocolat

Succès au praliné (pâte à succès, crème au beurre praliné, nougatine)

Délice au chocolat (génoise, crème chocolat, ganache)

Opéra (biscuit aux amandes, ganache, crème au beurre café)

Framboisier

Forêt noire

Ribeaupierre (pâte à succès, bavaroise orange, oranges confites)

Fraisier (en saison)

Mignardises sucrées 0.75 cts la pièce

Mignardises salées 0.70 cts pièce