

Les p'tits plats gourmets déconfinés

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 janvier

En entrée, 8 € 

*Le velouté de butternut à la crème de Bresse
bâtonnets de vieux Comté, chips de Morteau,
mouillettes de pain de campagne,*

*La cassolette d'escargots comtois de Mme Bonvalot
champignons noirs et pleurotes, bouillon à l'ail des ours*

La cocotte du dimanche, 10 € 

*La pintade fermière cuite comme un chapon
écrasée de pomme de terre façon aligot*

*Le dos de cabillaud demi sel en aioli comme en Provence
(cabillaud, carotte, céleri, choux fleur, pois gourmands, artichaut violet cuit à la vapeur,
tomate, œuf, radis, escargots de mer et sauce aioli)*

En dessert, 4 € 

*La galette Comtoise cloutée de griottines de Fougerole
(recette le Progrès du 6 janvier, un peu revisité)*

*La salade d'agrume parfumée à la mandarine impériale
(mandarine de Corse, orange sanguine, pamplemousse rose,
un peu de citron bergamote)*

*Réservation la veille pour le lendemain Minimum 2 plats ou repas
au 03 84 47 11 34 ou 06 75 97 95 68 ou leclosfleuri3@wanadoo.fr*

enlèvement au restaurant

Le coin du sommelier

Bouteilles vendues à prix coûtant

Côtes du Jura, chardonnay, domaine Grand 2012

La bouteille , 9.00 €

Côte du Jura, pinot trousseau, domaine Baud, 2016

La bouteille , 12.00 €

Arbois, ploussard, Domaine Fumey Chatelain, 2014

La bouteille , 10.00 €