

C A R T E D E S M E T S A E M P O R T E R

**NOS FOIES GRAS**

- Au Naturel, Parfumé au Gin - 100 € le kilo
- Apicius (épices douces, miel et vinaigre) - 100€ le kg
- Piment d'Espelette - 100€ le kg
- Truffé( Tuber Melanosporum) - 160 € le kg

**NOS ENTREES**

- Grosse Tartine de pain de Campagne à la Truffe et au Foie Gras - 28 €
- Tourte de petits gibiers à poil et à plume et au Poivre vert - 20 €
- Déclinaison de saumon, Blinis Maison et Caviar rose - 18 €
- Terrine de la Basse-cour en robe de ventrèche chutney de Figue - 12 €

**NOS PLATS**

- Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture d'hiver*
- La Pôchouse Verdunoise (Didier Denis) - 18 €
  - Le grand Couscous de la Mer au parfum d'Orient et huile d'olive vierge du Moulin de Maussane (Saint-Jacques, Saumon, Saint Pierre, Gambas, Homard) - 38 €
  - Le Pot au feu de l'Océan aux petits Légumes, fumet crémeux à la vanille Bourbon - 32 €

- Duo de Filet Mignon et Ris de Veau, jus à la réglisse - 24 €

- Filet de Cerf, façon Grand Veneur - 26 €
- Ris de veau de Cœur braisé aux Morilles - 38 €

- Chapon farci sauce Suprême - 32 €
- La cuisse farcie aux Bêtilles et Riz sauvage

- Le Suprême farci à la Truffe
- Potimaron farci aux oignons, lardon et crème et truffes 4 à 6 personnes - 22 €
- Hamburger Royal (Filet de Bœuf Charolais, Foie Gras, Morbier et Truffes) - 30 €

**POUR VOUS AIDER A LA MAISON**

- Nos fonds de sauce de base déjà prêt 50cl
- Fumet de poisson (Turbot/Saint Pierre) 4€
- Sauce Pôchouse 5€
- Fumet de Crustacés 6€
- Bisque de homard 6€
- Fond de volaille 4€
- Fond brun de veau 4€
- Fond de gibier au vin rouge 5€
- Crème de vin jaune aux morilles 6€

RESERVATIONS AU **03 85 91 51 45**

HOSTELLERIE BOURGUIGNONNE

2 avenue du Président Borgeot

71350 VERDUN SUR LE DOUBS

