



Hostellerie Bourguignonne



**Ouvert tous les
jours sauf le
mardi,
mercredi midi
et dimanche
soir.**

Carte traiteur

Pensez également à
nos

chèques-cadeaux

Séjour gastronomique

Cours de cuisine

Repas au restaurant

2, Avenue du Président Borgeot
71350 VERDUN SUR LE DOUBS
BOURGOGNE

Tél: 03 85 91 51 45

Fax: 03 85 91 53 81

contact@hostelleriebourguignonne.com

www.hostelleriebourguignonne.com

L'entrée Froide

Arlequinade de St Jacques Crues à la fleur de sel et baies roses, tartare de saumon fumé à l'huile de cacahuètes grillées.	17.00
Pâté en croûte façon Lucullus aux morilles, foie gras et noisettes.	16.00
70.00 € le KG	
Foie gras frais de canard Parfumé au Gin, gros pain de campagne toasté.	17.00
150.00 € le KG	
Pressé de foie gras de canard de poireau, tomates, lentilles vertes du Puy et tomates confites.	15.00
65.00 € le KG	
Demi-homard en coque d'artichaut, saumon confit à l'anis étoilé et citron vert.	23.00
Saumon de Norvège préparé à l'Hostellerie: Fumé à la sciure de hêtre, Confit à l'anis étoilé, Mariné à l'aneth et à l'huile d'olive de Provence.	10.00 Les 100 gr.
75 € le KG	
Pot au feu de l'océan dans un velouté à la vanille Bourbon.	20.00
Navarin de homard au Porto et petits légumes.	22.00
Terrine bressane De foies blonds de volaille de Bresse aux morilles, sauce balsamique.	15.00
75.00 € le KG	

Mets de Poissons

La Pôchouse verdunoise Selon Camille Lauriot; Selon Didier Denis.	18.00
Brochettes de St Jacques de Erquy et langoustines, persillade de cerfeuil tubéreux et coulis de carapace.	19.00
La cocotte de St Jacques de Erquy, lotte et rougets à la normande aux moules de Bouchots.	21.00
Soufflé de sole aux langoustines, coulis de carapace au piment d'Espelette.	22.00
Couscous de l'océan, langoustes, gambas, aux senteurs de vanille et cannelle.	28.00
Sandre du Doubs ou de la Saône suivant la pêche, purée de pomme de terre aux truffes Tuber Indicum.	20.00

Mets de Viandes

Râble de lapereau farci aux pruneaux et aux abricots, Jus au thym citronné, polenta aux fruits et arachides.	22.00
Caille désossée puis farcie au foie gras, poêlée de champignons de saison, petit jus truffé.	21.00
Le suprême de volaille de Bresse aux morilles et au vin jaune, tourtière de crêtes et rognons de coq.	23.00
Filet de bœuf charolais poêlée et corolle de pommes de terre caramélisées, fricassée de champignons de saison.	25.00
Suprême de pintadeau farci à la jurassienne, Au comté et saucisse de Morteau.	22.00
Magret de canard caramélisé au miel, Lard maigre croustillant, jus aux mille épices.	20.00

Souri d'agneau braisé 5 heures sur le coin du fourneau, Jus au thym.	19.00
Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, Jardinière de petits légumes du Val de Saône, jus légè-	24.00
Le Lièvre à la Royale désossé Et cuit 8h en vase clos	44.00

L'Instant Sucré

Le gros macaron de framboises, crème au Pontarlier, Glace aux bonbons danis de Flavigny.	7.00
La très fine tarte aux pommes au beurre demi-sel, cannelle, vergeoise, sauce au caramel mou, glace à la vanille bourbon.	7.00
Croustillant tiède de fruits frais au Grand Marnier, sorbet fruit de la passion et coulis de mangue.	7.00
Tiramisu florentin à la mascarpone, parfum d'arabica, sorbet au cacao amer.	7.00
Charlotte aux framboises, sorbet fruits rouges	7.00
Fondant léger Au chocolat Guayaquil et senteurs d'arabica.	7.00
Meringué verdunois Crème légère aux éclats d'amandes et de nougatine.	7.00
Succès, au chocolat extra bitter, glace au carambar	7.00

*Vous souhaitez un produit particulier ?
(Escargots, Langoustes, Caviar, Turbot, Truffes...) N'hésitez pas, contactez nous!*