

Didier Denis

Restaurateur,

Traiteur,

Organisateur
de réception.

Pensez également à nos

chèques-cadeaux

Séjour gastronomique

Cours de cuisine

Repas au restaurant



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



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

HOSTELLERIE
BOURGUIGNONNE

Carte
Traiteur

Tarifs 2010 Hiver
en euros / personne
(TVA incluse à 5.5%
Sur commande à emporter)

Téléphone : 00 33 (0)3 85 91 51 45

Télécopie : 00 33 (0)3 85 91 53 81

Messagerie :

hostelleriebourguignonne@hotmail.com

site : hostelleriebourguignonne.com

Entrées Froides

- Arlequinade de St Jacques Crues à la fleur de sel** 14.00
et baies roses, tartare de saumon fumé à l'huile de cacahuètes grillées.
- Pâté en croûte façon Lucullus** 13.00
aux morilles, foie gras et noisettes.
- Foie gras frais de canard** 15.00
parfumé au Gin, gros pain de campagne toasté.
- Pressé de foie gras de canard** 12.00
de poireau, tomates, lentilles vertes du Puy et tomates confites.
- Demi-homard** 20.00
en coque d'artichaut, saumon confit à l'anis étoilé et citron vert.
- Saumon de Norvège** 8.50
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.
- Pot au feu de l'océan** 18.00
dans un velouté à la vanille Bourbon.
- Navarin de homard** 20.00
au Porto et petits légumes.
- Terrine de petits gibiers** 13.00
à poils et à plumes, aux ris de veau et morilles.

Mets de Poissons

- La Pêchouse verdunoise** 16.00
Selon Camille Lauriot;
Selon Didier Denis.
- Brochettes de St Jacques de Erquy** 17.00
et langoustines, persillade de cerfeuil tubéreux et coulis de carapace.
- La cocotte de St Jacques de Erquy,** 19.00
lotte et rougets à la normande aux moules de Bouchots.
- Soufflé de sole aux langoustines,** 20.00
coulis de carapace au piment d'Espelette.
- Couscous de l'océan;** 26.00
langoustes, gambas, aux senteurs de vanille et cannelle.
- Sandre du Doubs ou de la Saône** 18.00
suivant la pêche, purée de pomme de terre aux truffes Tuber Indicum.

Mets de Viandes

- Caille désossée puis farcie au foie gras,** 22.00
poêlée de cèpes, petit jus truffé.
- Le suprême de volaille de Bresse** 24.00
aux morilles et au vin jaune.
- Filet de bœuf charolais** 23.00
poêlée et corolle de pommes de terre caramélisées, fricassée de champignons de saison.
- Noisettes de chevreuil rôties,** 23.00
brochettes de fruits d'automne aux aïelles, jus aux 5 baies.
- La traditionnelle dinde de Noël,** 17.00
farcie comme autrefois, pomme de terre farcie, ragoût de croûtes, châtaignes, champignons sauvages, purée de céleri.
- Chapon fermier rôti nature** 22.00
farcî aux châtaignes et aux morilles,
ses garnitures d'hiver.

- Suprême de faisán** 22.00
au chou et aux lardons, escalope de foie gras poêlé.

- Filet de canard col-vert rôti** 21.00
au poivre de Séchouan, sa cuisse en croustilles, ses garnitures d'hiver.

L'instant sucré

Nos traditionnels

- Fondant léger** 5.50
Au chocolat Guayaquil et senteurs d'arabica
- Meringué verdunois** 5.50
Crème légère aux éclats d'amande et de nougatine.
- Gros macaron aux amandes** 5.50
Farcî de son caramel mou au beurre à la Fleur de sel.

Vous souhaitez un produit particulier: (escargots, langoustes, caviar, turbot, truffes...) Consultez-nous!