

## CARTE DES METS A EMPORTER



### LES ENTREES FROIDES

Jambon persillé traditionnel, Eventail de Moutardes de Fallot -12€

Saumon fumé des Fjords de Norvège (préparé à l'hostellerie)

- Fumé à la sciure de hêtre
- Confit à l'anis étoilé
- Confit à la betterave rouge
- Mariné à l'aneth et huile d'olive de Provence 15 € la portion  
100€/lekg

Pâté en croûte de faisan en tourtière, foie gras, Ris de veau et morilles à la fine de Bourgogne 2 à 3 pers- 45€

Terrine de la Basse-cour Lucullus (Porc, lapin, poulet, pintade, caille et bien sûr Foie gras et ris de veau, Confiture d'échalote)-16 € la portion

### NOS INCONTOURNABLES

La Pôchouse Verdunoise (Didier Denis) - 22€ la portion

Suprême de Volaille de Bresse aux morilles et vin jaune- 26 € la portion

Pot au feu de l'Océan dans un velouté à la Vanille Bourbon  
-24 € la portion

### NOS FOIES GRAS

16€ la tranche -

Naturel parfumé au gin  
160€/le kg

Apicius (épices douces, miel et Saveurs d'Orient))160€/le kg

Piment d'Espelette  
160€/le kg

### LES POISSONS

Navarin de Homard au Porto et petits légumes - 23€la portion

Turbot aux Algues et Langoustines, coulis de carapace -25€la portion

Marmite de Saint Jacques de Erquy à la normande, aux Coquillages - 22€ la portion

Sandre de Saône rôti sur une pomme de terre écrasée à l'huile d'Olive et Truffe -25 € la portion

### LES VIANDES

Mignon de veau et ris de cœur nappé d'un jus à l'infusion de réglisse bâton et poivre de Kampot -28 €/portion

Caille désossée puis farcie au foie gras, poêlée de champignons de saison, petit jus au thym -20 €/portion

Filet de bœuf limousin en croûte feuilletée façon Wellington - 25 €/portion

Le Chapon en deux façons -28 €/portion  
-La cuisse farcie au riz sauvage et béatilles  
-Le poitrail farci d'une farce fine aux trompettes de la mort

RESERVATIONS AU **03 85 91 51 45**

[contact@hostelleriebourguignonne.com](mailto:contact@hostelleriebourguignonne.com)

**HOSTELLERIE BOURGUIGNONNE**

2 avenue du Président Borgeot  
71350 VERDUN SUR LE DOUBS