



Notre carte des festivités 2022

Nos incontournables :

- Pressé de canard en effiloché au foie gras, fruffi aux pommes 11€80 les 100g
 - Saumon fumé maison au bois de hêtre 6.10 € les 100g
- Escargots de Bourgogne très gros ou en croustilles (plateau de 12) 13.50€

Nos entrées :

- Pâté croûte de truite aux amandes, Vin Jaune et pépites de Morteau 5€80
 - Parfait aux écrevisses en médaillon,
Tartare de crustacés aux agrumes et tomates séchées 6€90
- Pâté festif de gibier feuilleté aux raisins flambés au Cognac, chutney de cerises 6€90

Nos entrées chaudes :

- Pestonnade de gambas façon Pastilla 9€20
- Tourte de ris de veau au foie gras et son accompagnement forestier 6€90
- Timbale de filets de Perche aux Saint Jacques à la Montbéliarde 9€20

Nos poissons :

- Filet de Sandre sauce Mouclade aux écrevisses et baies roses 13€90
- Filet de Saint Pierre sur peau et sa crème de coques en homardine 14€20
- Annobli de Merlu façon Bourride aux pointes d'asperges vertes 14€20
- Joues de Lotte pochées au Champagne et sa bisque à la Butternut 14€10

Nos poissons sont accompagnés
d'un risotto safrané de moules aux fèves
Et sa poêlée de légumes aux agrumes





Notre carte des festivités 2022

Nos viandes et nos farciottes:

Enrubanné de fondant de veau aux cerises noires rehaussé à l'Epoisses 15€20

Souris d'Agneau confite à la sauge ananas aux trompettes et sa brochette de magret fruité 16€10

Rôti de Chapon farci aux Morilles adouci au Vin Jaune 13€90

Confit de Cerf chocolaté aux cèpes sauce route des vins et ses Knepfles aux marrons 14€10

Nos viandes sont servies avec un gratin périgourdin à la Truffe

Attention,

Pour votre entière satisfaction, en raison des délais d'approvisionnement,

Nous vous conseillons de passer vos commandes avant :

Le samedi 17 Décembre 2022 midi pour les fêtes de Noël,

Le samedi 25 Décembre 2022 midi pour les fêtes du jour de l'an.

L'établissement sera fermé le 1^{er} Janvier 2023.

Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes de Fin D'Année.





La Petite Marquise

Notre carte des desserts 2022

Nos Vacherins glacés :

Parfums : · *Chocolat au lait / Mandarine*

· *Vanille / Fruits rouges*

· *Pomme / Caramel*

4 personnes 16.60 Euros

6 personnes 25.40 Euros

8 personnes 33.20 Euros

La part supplémentaire 4€20

Nos bûches pâtisseries:

Les Traditionnelles : 3€90 la part

Café / Vanille / Chocolat / Praliné / Orange Grand Marnier

Les fondantes : 4€10 la part

- *Surprise de poire en chocolat noir et caramel beurre salé*
- *Fondante vanille Bourbon et son cœur de fraise sur son lit meringué au citron*
- *Croustillante fruits rouges en douceur de framboises et de mangue*
- *Harmonie de poire en trompe l'œil (pièce individuelle)*



Pour vos goûters festifs nous vous proposons la célèbre

LINZER TORTE

3,50 Euros la part

TARTE DE LINZ

24 Euros la tarte 8 personnes



« Les jours devinrent des semaines, puis aux semaines succédèrent les mois et soudain le printemps était là. La douce lumière du soleil réchauffant l'air nous incitèrent à redevenir des promeneurs heureux de retrouver des sensations presque oubliées. Et quand vous avez la joie de vous asseoir sur un banc dans un parc ou tout simplement sur une couverture posée sur l'herbe au bord du Danube avec des amis, ou votre famille réunie ou un être cher, quel qu'il soit, vient l'instant de partager une délicieuse « Linzer Torte ».

La **Linzer Torte** (« tarte de Linz », souvent « tourte de Linz ») est une tarte d'origine autrichienne, avec un tressage sur le dessus. Son nom renvoie à une indication géographique notamment à la ville de Linz mais aussi à une appellation générique se référant au nom de sa pâte (*Linzerteig* : « pâte de Linz ») La recette de la *Linzer Torte* est considérée comme l'une des recettes de tartes les plus anciennes. La première recette de la *Linzer Torte* date d'un manuscrit de 1653 qui est conservé à l'abbaye d'Admont en Styrie. dans un livre de cuisine du XVII^e siècle.

On attribue souvent l'invention de la *Linzer Torte* à Johann Konrad Vogel (1796-1883)

Nous vous conseillons la dégustation au goûter ou en dessert avec une glace vanille.