



Menu Spécial  
Saint-Valentin

dans le Pays de  
Montbéliard

# BRASSERIE DU 7ème ART

## AUDINCOURT



### Amuse Bouche

Velouté d'asperge à la vanille

Crème d'asperge légèrement parfumée à la vanille  
véritable de Madagascar

### Entrées aux choix

Tataki de thon aux fruits exotiques

Huile d'olive citronnée « lemon spicy », Crèmeux mangue

Carpaccio ananas/mangue

Ou

Tartare de bœuf charolais coupé aux couteaux

Viande bovine française préparé à l'italienne

(Pesto, tomates séchées, pignon de pin et grana padano, roquette)

### Plats aux choix

Ballotine de dorade farcies aux agrumes

Farce fine aux agrumes, riz basmati aux petits légumes  
« mosaïque » et purée de pois

Sauce crémeuse aux agrumes verts, billes d'agrumes

Ou

Filet mignon de veau aux morilles au vin d'arbois savagnin

Sauce aux morilles, gratin dauphinois, duo de carottes glacées

## Dessert maison



Dessert gourmand à partager

Duo d'entremets fraise/pistache et chocolat caramel

Velours rouge, mousse fraise, Crèmeux pistaches

Gelée basilic fraise, Croustillant pistaches, Biscuit Joconde pistaches  
et

glaçage caramel, Caramel beurre salé cacahuètes

Mousse chocolat noir, Crèmeux caramel beurre salé

Financier chocolat cacahuètes

**53 € / menu/ personne**

**Hors boissons –**

**Réservations fortement conseillée au**

**03 81 35 06 31**

**Services :**

**19h/19h30/20h/20h30/21h/21h30**



# L'AUBERGE FLEURIE

## BIEF



### Entrées aux choix

Charlotte fruits de mer, vinaigrette langoustine  
ou

Ballotine de caille des Vosges farcie au foie gras

### Plats aux choix

Mignon de Veau premium aux morillons  
ou

Gougeonette de Sandre au vin jaune, écrasé de pommes de terre  
jardinière de légumes frais.

### Dessert

Soufflé glacé exotique & son coulis.

Menu à 48€

Réservations au 03 81 96 53 01



# L'OREE DU BOIS BLAMONT



## Apéritif

Coupe de crémant griotinne  
ou  
framboise  
& boucheée apéritivie

## Entrée

Foie gras de canard mi-cuit

## Plat

Volaille aux morilles, flan de légumes et écrasée de  
pomme de terre

## Dessert

Tiramisu aux framboises

**Menu à 45€**

**Réservations au 03 81 90 75 84**



LE CHATEL  
MONTBELIARD



Mises en bouche

Noix de Saint-Jacques, crème de légumes au safran

Plat

Grenadin de Veau, sauce foie gras, courge, panisse et légumes

Dessert

Désir au chocolat poire

**Menu à 60€ (hors boissons)**  
**Réservations au 03 81 92 57 08**



# BRASSERIE DU MUSÉE DE L'AVENTURE PEUGEOT SOCHAUX



## Amuse bouche

Verrine de saumon fumé au crumble de noisette et  
son écume de chorizo

## Entrée

### Noix de St Jacques

Bruine de Béarnaise et tartare de petits légumes  
(St Jacques préparées dans une marinade d'agrumes et  
poivre noir d'Iran, toastées aller/retour)

## Plat

Magret de canard rôti, chartreuse de légumes au foie  
gras, jus de canard corsé

(Accompagné de pommes gaufrettes et d'une  
marmelade salée de canard à l'estragon)



# BRASSERIE DU MUSÉE DE L'AVENTURE PEUGEOT SOCHAUX

## Dessert

Le Cœur d'Amour (Bavaroise framboise,  
crèmeux chocolat au lait,  
confit framboise hibiscus sur un biscuit  
madeleine)

**Visite libre du musée des 18h30 en  
exclusivité - Dîner à partir de 19h30**

**Menu à 59€ (hors boissons)**  
**Réservations au 03 81 99 41 85**



# RESTAURANT DE LA RIVE VOUJEAUCOURT

## Mises en bouche

Noix de Saint-Jacques, crèmeux de Langoustine

## Plat

Ballotine de Volaille au Comté, sauce Morilles gratin  
comtois et ses petits légumes

## Dessert

Entremets Mousseline de Pistaches et Framboises

Menu à 50€

Réservations au 03 81 98 44 13



# CREPERIE LES ALIZES MONTBELIARD

Pour deux personnes



## Aperitif

2 kirs pétillant cerises Griottes

## Plat

2 galettes aux choix sur la carte

## Dessert

2 crêpes sucrées ou composées ou flambées

Menu à 58€

Réservations au 03 81 96 72 07



# LA TENTATION MONTBELIARD



## Entrée

Salade de noix de Saint Jacques aux agrumes

ou

Trio de foie gras maison, chutney aux figues  
et pain brioché

## Plat

Filets de canettes laqués au pain d'épice, purée  
de panais et petits légumes de saison rôtis

Ou

Demi-queue de langouste grillée à la plancha,  
sauce vierge  
et son risotto d'épeautres aux cèpes  
(+6 € en supplément)

## Dessert

Au nom de la rose, doux mariage du  
citron vert et de la framboise

Menu à 69€

Réservations au 03 81 94 54 43



# L'ARLEQUIN VIEUX CHARMONT



## Entrée

Salmon fumé accompagné de ses frites et  
salade fine

## Plat

Magret de canard à l'ananas

## Dessert

Fondant au chocolat cœur framboise

**Menu à 38€**

**Réservations au 03 81 95 41 65**



# RESTAURANT DU VAL'HOTEL VALENTIGNEY



## Entrée

Verrine aphrodisiaque et fritta de  
poivron, basilic

## Plat

Spaghetti Bella Note avec polpetta (la Belle et le  
clochard)

ou

Gambas calientes, légumes du Sud

## Dessert

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Délice de choco intense

**Menu à 30€/personne**

**Un verre de vin rouge offert !**

**Réservations au 03 81 97 44 04**



# AU FIL DES SAISONS ÉTAPES



## Aperitif

Cocktail Grand 75  
ou Coupe de Champagne

## Mise en bouche

Ceviche de St Jacques (coco, gingembre,  
citronnelle, lime)

## Plat

Nage de lotte et grecque de légumes au safran

## Dessert

Biscuit tout chocolat et fruits de la Passion

**Menu à 40€/personne  
Réservations au 03 81 94 17 12**



# CASS GRAINE MONTBÉLIARD



## Entrées

Feuilleté aux champignons et morilles

ou

Foie gras de canard mi-cuit aux épices douces

## Plat

Pavé de cabillaud, crème de Champagne et petits légumes ou

Suprême de poulet fermier au vin jaune, écrasé de pommes de terre à la truffe

## fromage dessert

Assortiment de fromages

ou

Coeur coulant au chocolat noir

ou

Cheesecake au citron vert et framboises

**Menu à 58€/personne**

**Réservations au 03 81 91 09 97**



# TABLE COMTOISE ÉTUPES



## Aperitif

Kir royal

## Entrée

Foie gras

## Plat

Suprême de volaille sauce forestière rösti salade

## Dessert

Coeur coulant avec sa boule de glace

Menu à 42€/personne

Réservations au 03 81 31 07 58



# LE SCORPIO MONTBÉLIARD



## Entrée

Tartare de saumon, avocat, mangue salade de  
jeunes pousses vinaigrette perlée

## Plat

Malfadine à la crème de truffe, rostelllo truffé,  
pignons de pin, roquette

## Dessert

Tiramisu pétache et framboises fraîches

**Menu à 42€/personne**

**Réservations au 03 81 94 51 24**



# L'ÉCLUSE 24

## PONT-DE-ROIDE



### Aperitif

Coupe de bulles et planche à partager

### Entrée

Bouquet de fleur et mousse de foie gras

### Plat

Rouler de veau au morbier, sauce myrtille, flan de patate douce

### Dessert

Fondue chocolat, fruits frais et friandises

Réservations au 03 65 67 41 69

