



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, Crémeux 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 chocolats caramel*

*Velours rouge, mousse fraise, Crémeux pistaches*

*Gelée basilic fraise, Croustillant pistaches, Biscuit Joconde pistaches  
et*

*glacage caramel, Caramel beurre salé cacahuètes*

*Mousse chocolat noir, Crémeux caramel beurre salé*

*Financier chocolats 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 griottine  
ou  
framboise  
& bouchée apéritive

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit

Plat

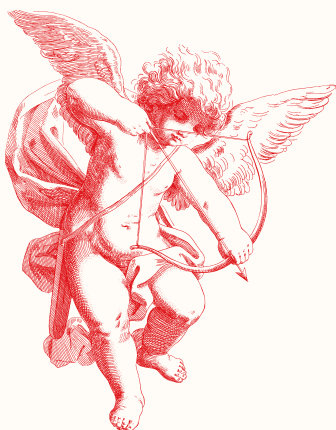
Volaille aux morilles, flan de légumes et écrasée de  
pomme de terre

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 MUSEE 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  
Brume 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 MUSEE DE  
L' AVENTURE PEUGEOT  
SOCHAUX

Dessert

*Le Cœur d' Amour (Bavaroise framboise,  
crémeux 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, crêmeux de Langoustine

## Plat

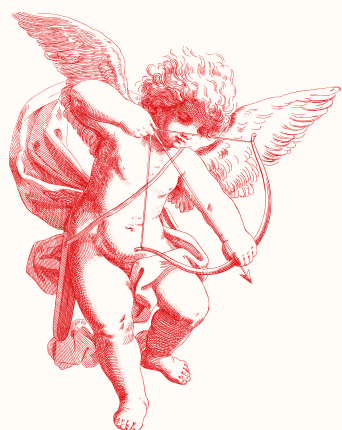
Ballotine de Volaille au Comté, sauce Morilles gratin  
comtois et ses petits légumes

## Dessert

Entremets Mousseline de Pistaches et Framboises

**Menu à 50€**

**Réservations au 03 81 98 44 13**





CREPERIE LES ALIZES  
MONTBELIARD

Pour deux personnes

Apéritif

2 lins pétillant cerises Griottes

Plat

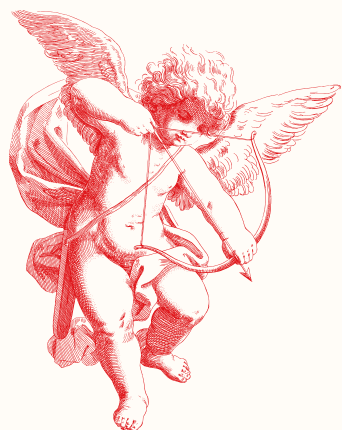
2 galettes aux choix sur la carte

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-quene 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 toasts 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 frita 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  
ÉTUPES



Aperitif

Cocktail Grand 75  
ou Coupe de Champagne

Mise en bouche

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

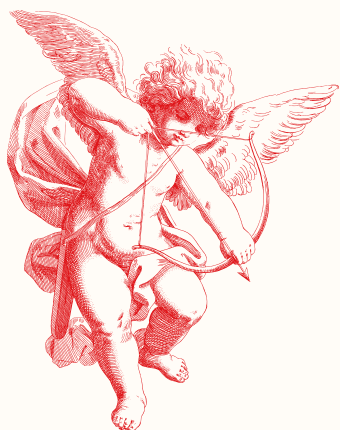
Plat

Nage de lotte et grecque de légumes au safran

Dessert

Biscuiti 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**

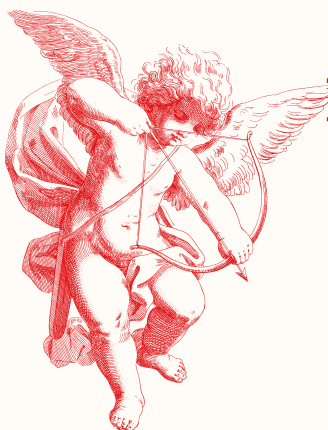


TABLE COMTOISE  
ÉTUPES



Aperitif

Kir royal

Entrée

Foie gras

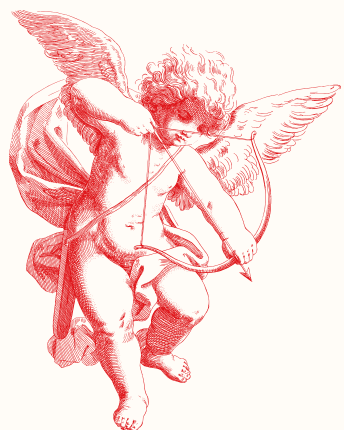
Plat

Suprême de volaille sauce forestière röstis 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*

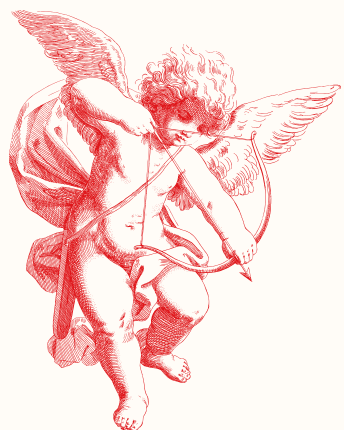
## Plat

*Malfadine à la crème de truffe, rostello truffé,  
pignons de pin, roquette*

## Dessert

*Tiramisu psitache et framboises fraîches*

**Menu à 42€/personne**  
**Réservations au 03 81 94 51 24**





L'ÉCLUSE 24  
PONT-DE-ROIDE



Apéritif

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**

