



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 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



Aperitif

Coupe de crémant griotinne
ou
framboise
& soucheée apéritivie

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit

Plat

Voilaille 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

Saumon 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 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, rostello truffé, pignons de pin, roquette

Dessert

Tiramisu pistache et framboises fraîches

Menu à 42€/personne

Réservations au 03 81 94 51 24



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 pistache et framboises fraîches

Menu à 42€/personne

Réservations au 03 81 94 51 24

