



Pour vos fêtes de fin d'année, découvrez toute une gamme de plats à emporter

Apéritifs

| | |
|---|--------|
| Assortiment de 5 pièces froides (nous consulter pour le détail) | 3,90 € |
| Assortiment de 5 pièces chaudes (nous consulter pour le détail) | 3,90 € |

Entrées froides

| | | |
|--|-------|--------|
| Marbré de deux saumons aux écrevisses | 100 g | 3,60 € |
| Saumon fumé Maison | 100 g | 4,00 € |
| Pressé de canard et foie gras aux pommes | 100 g | 4,50 € |
| Foie gras nature | 100 g | 8,90 € |
| Foie gras cuit au torchon au Macvin et fruits secs | 100 g | 8,20 € |
| Foie gras au Vin Jaune | 100 g | 8,90 € |

Entrées chaudes

| | |
|--|---------|
| Galette d'escargots et Morteau forestier | 8,00 € |
| Feuilleté de caille et ris de veau, crème au Cognac | 11,00 € |
| Croustillant de langoustines et St-Jacques à l'Armoricaine | 11,50 € |

Poissons

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Fondant de cabillaud aux coquillages | 9,50 € |
| Pavé de saumon et gambas au Champagne | 11,00 € |
| Pavé de sandre aux écrevisses | 12,00 € |
| Ragoût de St-Jacques et langoustines | 13,00 € |

Viandes

| | |
|--|---------|
| Magret de canard jus au miel de lavande | 8,90 € |
| Gibelotte de poulet, crème de cèpes au lard et romarin | 9,40 € |
| Suprême de pintade sauce vigneronne | 11,00 € |
| Rôti de chapon au foie gras, raisin et marrons | 12,00 € |
| Pavé de veau aux cèpes, girolles et morilles | 14,00 € |

Légumes

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Gratin dauphinois | 1,60 € |
| Pommes de terre fondantes au thym | 1,80 € |
| Risotto aux petits légumes croquants | 2,50 € |
| Pommes dauphines maison | 2,50 € |
| Feuilleté de légumes | 2,60 € |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Bûche moka classique | 2,60 € |
| Bûche chocolat et poires façon Belle Hélène | 2,70 € |
| Entremet délicatement croustillant au chocolat et caramel | 2,70 € |
| Bûche macaron pistache - framboises | 2,80 € |
| Trilogie exotique | 3,90 € |

MENU 19,80 €

Marbré de deux saumons et écrevisses
ou
Feuilleté de caille et Morteau forestier

Roulé de Chapon aux marrons,
Fondant de potiron et parmentière
ou
Filet de fêra, velouté coquillages et safran,
Risotto gourmand aux légumes

Bûche choco-poires façon Belle Hélène
ou
Bûche moka classique

MENU 23,90 €

Pressé de canard et foie gras aux pommes
ou
Croustillant de sandre et langoustines,
Coulis Armoricaïn

Pièce de veau aux cèpes, girolles et romarin,
Feuilleté gourmand
ou
St-Jacques et gambas au champagne,
Pommes de terre ratte et légumes croquants

Trilogie exotique
ou
Bûche macaron pistache-framboises

Deux adresses à retenir pour venir chercher vos plats :

Galerie Lecourbe
39000 LONS LE SAUNIER
03 84 25 96 37
www.lecomptoirduirabilis.com

1026 Avenue de Chalon
39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com





Pour vos fêtes de fin d'année, découvrez toute une gamme de plats à emporter

Apéritifs

- Assortiment de 5 pièces froides (nous consulter pour le détail) 3,90 €
Assortiment de 5 pièces chaudes (nous consulter pour le détail) 3,90 €

Entrées froides

- Marbré de deux saumons aux écrevisses 100 g 3,60 €
Saumon fumé Maison 100 g 4,00 €
Pressé de canard et foie gras aux pommes 100 g 4,50 €
Foie gras nature 100 g 8,90 €
Foie gras cuit au torchon au Macvin et fruits secs 100 g 8,20 €
Foie gras au Vin Jaune 100 g 8,90 €

Entrées chaudes

- Galette d'escargots et Morteau forestier 8,00 €
Feuilleté de caille et ris de veau, crème au Cognac 11,00 €
Croustillant de langoustines et St-Jacques à l'Armoricaine 11,50 €

Poissons

- Fondant de cabillaud aux coquillages 9,50 €
Pavé de saumon et gambas au Champagne 11,00 €
Pavé de sandre aux écrevisses 12,00 €
Ragoût de St-Jacques et langoustines 13,00 €

Viandes

- Magret de canard jus au miel de lavande 8,90 €
Gibelotte de poulet, crème de cèpes au lard et romarin 9,40 €
Suprême de pintade sauce vigneronne 11,00 €
Rôti de chapon au foie gras, raisin et marrons 12,00 €
Pavé de veau aux cèpes, girolles et morilles 14,00 €

Légumes

- Gratin dauphinois 1,60 €
Pommes de terre fondantes au thym 1,80 €
Risotto aux petits légumes croquants 2,50 €
Pommes dauphines maison 2,50 €
Feuilleté de légumes 2,60 €

Desserts

- Bûche moka classique 2,60 €
Bûche chocolat et poires façon Belle Hélène 2,70 €
Entremet délicatement croustillant au chocolat et caramel 2,70 €
Bûche macaron pistache - framboises 2,80 €
Trilogie exotique 3,90 €

MENU 19,80 €

Marbré de deux saumons et écrevisses
ou
Feuilleté de caille et Morteau forestier

Roulé de Chapon aux marrons,
Fondant de potiron et parmentière
ou
Filet de féra, velouté coquillages et safran,
Risotto gourmand aux légumes

Bûche choco-poires façon Belle Hélène
ou
Bûche moka classique

MENU 23,90 €

Pressé de canard et foie gras aux pommes
ou
Croustillant de sandre et langoustines,
Coulis Armoricaïn

Pièce de veau aux cèpes, girolles et romarin,
Feuilleté gourmand
ou
St-Jacques et gambas au champagne,
Pommes de terre ratte et légumes croquants

Trilogie exotique
ou
Bûche macaron pistache-framboises

Deux adresses à retenir pour venir chercher vos plats :

Galerie Lecourbe
39000 LONS LE SAUNIER
03 84 25 96 37
www.lecomptoirduirabilis.com

1026 Avenue de Chalon
39570 COURLANS
03 84 47 71 47
www.lemirabilis.com

