**Commande à passer**

- avant le 20/12 pour Noël
- avant le 27/12 pour Nouvel an.

Le Mirabilis **TRAITEUR**

# Les Menus

## Menu Tradition*

Pressé de canard et Morteau Comtois
ou
Feuilleté de quenelles de sandre sauce Matelote
---
Filet de truite rose au Crémant du Jura, riz sauvage aux légumes
ou
Suprême de poulet fermier, jus lardé au Trousseau, gratin de légumes
---
Bûche au choix

19.90€

## Menu Gourmet *

Croustillant d'escargots et grenouilles, crème persillée
ou
Marbré de 2 saumons herbes et tomates
---
Paleron de veau sauce poivrade, risotto au chou et au lard
ou
Filet de Saint-Pierre, sauce vert-pré à l'oseille, crumble de légumes
---
Bûche au choix

22.80€

## Menu Sensation *

Foie gras pain d'épices et fruits rouges
ou
Terrine de noix de pétoncle et écrevisses safranées
---
Filet de lotte, coulis armoricain, tatin feuilletée de légumes
ou
Suprême de chapon aux morilles et marrons, gâteau de potimarron, pommes de terre
---
Bûche au choix

25.70€

**Commande à venir chercher :**
(à préciser lors de votre commande)

**LE BISTRO D'HUGO**
1026, avenue de Chalon
39570 COURLANS
Tél. : 03 84 47 71 47
contact@lebistrodhugo.com

**LE COMPTOIR DU MIRABILIS**
11, Galerie Lecourbe
39 000 LONS LE SAUNIER
Tél. : 03 84 25 96 37
contact@lemirabilis.com

Le Comptoir du Mirabilis — le Bistro d'Hugo

# La Carte

## L'épicerie fine (peut faire office d'entrée)

Pressé de canard et Morteau Comtois– 4.50 € les 100 g
Foie gras maison cuit au torchon nature – 8,60 € les 100 g
Foie gras maison cuit au torchon aux noisettes et Vin Jaune – 9 € les 100 g
Marbré de foie gras au pain d'épices et fruits rouges - 7.50 € les 100 g
Saumon fumé Maison au bois de Hêtre - 4.50 € les 100 g
Marbré de deux saumons aux herbes et tomates – 4,50€ les 100 g
Terrine d'écrevisses et pétoncles safranée – 6,20 € les 100 g

Cuisine « maison »

## Les entrées

Croustillant d'escargots et grenouilles crème persillée – 8,10 €
Croûte aux morilles et Vin Jaune - 13 €
Feuilleté de ris de veau sauce poulette aux champignons – 14 €

## Les viandes et volailles

Paleron et ris de veau au Cognac – 13,10 €
Roulé de bœuf en croûte forestière, crème de foie gras - 15 €
Filet de canard aux baies rouges – 10,80 €
Suprême de chapon aux morilles et Vin Jaune - 15 €

## Les poissons

Pavé de sandre farci aux coquillages – 9,90 €
Saint Pierre farci aux écrevisses, coulis d'écrevisses - 11.90 €
Lotte et langoustines à l'Armoricaine– 13,20 €
Noix de pétoncles aux agrumes –12 €

## Les légumes

Tatin feuilletée de légumes – 3,20 €
Risotto Comtois aux légumes – 2,90 €
Gratin dauphinois – 2,50 €
Fondant de légume en crumble – 2,60 €

## Les desserts maison

Bûche moka classique – 3.20 €
Entremet framboises pistaches – 3. 20 €
Bûche chocolat praliné, noisettes, amandes - 3.50 €
Bûche coco, passion ananas - 2.90 €

### Mode de commande :

Mail FB Tél

### Horaires :

Le 24/12 et le 31/12
entre **10h00** et **13h00**

- ✓ Tickets restaurant acceptés
- ✓ Chèques vacances acceptés