

Restaurant  
*Le Monarque*

==== *Menus Traiteur* ====

*Menu à 16,50 €*

**Entrée**

Mousseline de Coquilles Saint-Jacques et asperges sauce corail

**Plat**

Suprême de pintade fermière rôtie aux courgettes et crème de Girolles

*Menu à 22,00 €*

**Entrée**

Marbré de turbot et saumon frais aux aromates sauce savora

**Plat**

Suprême de poularde de Bresse au savagnin et morilles

*Menu à 28,50 €*

**Entrée**

Médaille de volaille aux pistaches et foie gras

**Entrée chaude**

Blanc de barbue braisé aux asperges sauce mousseline

**Plat**

Croustillant de magret d'oie aux griottes, jus acidulé

*Menu à 30,00 €*

**Entrée froide**

Médaille de saumon de Norvège en Bellevue

**Entrée chaude**

Croûtes forestières en vol au vent

**Plat**

Jambonette de canette aux griottes de fougerolles

23 Rue de Berne - 25230 SELONCOURT - Tél: 03 81 37 12 39

Site Internet : [www.restaurantlemonarque.fr](http://www.restaurantlemonarque.fr) - Email : [restaurant-le-monarque@wanadoo.fr](mailto:restaurant-le-monarque@wanadoo.fr)

SIRET : 378 266 431 00014 - NAF : 5610A

# Restaurant Le Monarque

## Menus Traiteur

### Menus à 32,00 €

#### Menu N° 1

Assiette aux Quatre Saumons, crème au raifort

\*\*\*\*\*

Flan de foie gras de canard aux Morilles

\*\*\*\*\*

Salmis de canette de Bresse aux griottines de Fougerolle

#### Menu N° 2

Millefeuille de foie gras et artichaut, sauce noisette

\*\*\*\*\*

Suprême de sandre braisé au coulis d'écrevisses

\*\*\*\*\*

Mitonnée de carré de veau aux écailles de champignons

#### Menu N° 3

Salade fraîcheur périgourdine au magret fumé et copeaux de foie gras

\*\*\*\*\*

Gougeonnette de filet de sole à l'infusion de vanille et coriandre

\*\*\*\*\*

Selle d'agneau rôti « Prince Noir »

### Menu à 36,00 €

Le foie gras de canard maison

\*\*\*\*\*

Pavé de sandre rôti aux écailles de saucisse de morteau sauce pinot noir

\*\*\*\*\*

Le meilleur de la volaille aux morilles et savagnin

# Restaurant Le Monarque

## == Menus Traiteur ==

### Menus à 35,50 €

#### Menu N° 1

Rôti de foie gras de canard, salade de lentilles et orge perlé

\*\*\*\*\*

Dos de lieu jaune, sa croûte aux herbes et beurre blanc

\*\*\*\*\*

Suprême de pintade fermière braisé aux girolles

#### Menu N° 2

Carpaccio de canard fumé, salade d'artichauts au foie gras

\*\*\*\*\*

Darne d'empereur poêlé aux écrevisses et leur coulis

\*\*\*\*\*

Rable de lapereau désossé, rôti au basilic

### Menu à 39,00 €

Caille farcie au foie gras, sa gelée au gewurztraminer

\*\*\*\*\*

Filet de sole braisé phocéenne et sa julienne de légumes au safran

\*\*\*\*\*

Coeur de filet de charolais au vin jaune et morilles