



RESTAURANT

LES ARCADES



MENU TRES

TERROIR

ENTRÉE

- CROUTE FORESTIÈRES AUX CHAMPIGNONS, PAIN TOASTÉ ET CREME AU CURRY DOUX.
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON AU MACVIN ROSÉ ET PAINS SPECIAUX, CHUTNEY DE FRUITS.
- SALADE DU MONTAGNON (MESCLUN, TOMATE, JAMBON CUIT, GRENAILLES, COMTÉ ET NOIX)
- TEMPURA DE TRUITES ROSE DES PLANCHES, SAUCE TARTARE AIGRE DOUCE ET SALADE DE CRUDITÉS AUX ÉPICES.

TRANCHE
SUPPLÉMENTAIRE
+5€

PLATS

- POULET DE BRESSE EN COCOTTE AU VIN JAUNE ET MORILLES, RISOTTO AU JUS DE MORILLES.
- FAUX FILET GRILLÉ DE BOEUF SIMMENTAL, PURÉE GRAND MÈRE ET LÉGUMES CONFIT, JUS DE VIANDE CORSÉ.
- QUEUE DE LOTTE ROTIS ET LARD PAYSAN, SEMOULE AU PETITS LÉGUMES ET SAUCE ÉMULSIONNÉE FUMÉE.
- ECHINE DE PORC CONFITE (12H), EMINCÉ DE CHOUX FRISÉ FACON WOK ET POÉLÉE DE PLEUROTTE.

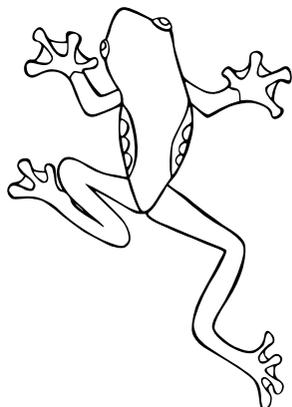
+9€

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE AU VIN JAUNE.
- ENTREMET LE 4C (MOUSSE CHOCOLAT RUBY, CREMEUX ORANGE, DACQUOISE CROUSTILLANTE, COULIS FRUITS ROUGE).
- MERINGUE A LA CRÈME CRUE DE PLASNES, COMPOTÉE DE MYRTILLES SAUVAGE.
- MOELLEUX CHOCOLAT GALAXY AUX BANANES ET CHANTILLY MASCARPONE, CREME ANGLAISE BANANE ET GLACE VANILLE.
- ASSIETTE DE CINQ FROMAGES DE LA RÉGION, SALADE.
- GLACES OU SORBETS (DEMANDER NOS PARFUMS).

33 E

MENU TRES



GRENOUILLES

CETTE RECETTE HISTORIQUE DES ARCADES EST TRANSMISE DE CHEFS EN CHEFS DEPUIS PLUS DE QUARANTE ANS, SIMPLEMENT PANNÉES DANS UN MÉLANGE DE FARINE DE BLÉ ET DE GAUDES (MAIS TORREFIÉS) ELLES SONT ENSUITE GRILLÉES DANS UNE GRANDE QUANTITÉ DE BEURRE, UNE PERSILLADE ET POUR FINIR UNE BELLE RASADE DE VIN JAUNE. A TABLE

ENTRÉE

- SALADE DU MONTAGNON: MESCLUN, TOMATE, JAMBON CUIT, GRENAILLES, COMTÉ FRUITÉ, NOIX DT PICKLES D'OIGNONS ROUGE.

PLATS

- LES GRENOUILLES A LA PORTION, CUITE EN PERSILLADE ET SERVIS DANS UN PLAT EN TERRE CUITE, POMMES GRENAILLES ROTIES

PORTIONS COMPRENANT 150 GRAMMES DE GRENOUILLES, SOIT ENVIRON 18 A 20 PIÈCES

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE AU VIN JAUNE.
- MERINGUE A LA CRÈME CRUE DE PLASNES, COMPOTÉE DE MYRTILLES SAUVAGE.

38 E

FONDUES

FROMAGERES

CRÉÉES EN 2009, NOS FONDUES SONT COMPOSÉES DE DEUX FROMAGES SUISSE, LE VACHERIN FRIBOURGEOIS ET LE GRUYÈRE, AINSI QUE DE DEUX FROMAGES FRANC-COMTOIS, LE COMTÉ ET LE MORBIER, ELLE SE NOMME DONC LA FONDUE FRANC-BOURGEOISE, A RETROUVER CI DESSOUS, AVEC SES VARIANTES

- LA FONDUE FRANC BOURGEOISE SERVIE AVEC DU PAIN 17€
- LA FONDUE AUX CÈPES SERVIE AVEC DU PAIN 21€
- LA FONDUE AUX MORILLES SERVIE AVEC DU PAIN 23€
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE RÉGIONALE ET SALADE 10€

(EN DESSOUS DE 4 CONVIVES, MÊME ET UNIQUE FONDUE SUR LA TABLE)



**CES PLATS NE PEUVENT SUBIR AUCUN CHANGEMENT, TOUTES MODIFICATIONS ENTRAINERA UNE FACTURATION A LA CARTE
PRIX NET ET SERVICE COMPRIS**

RESTAURANT

LES ARCADES

LA CARTE

DES ARCADES

ENTRÉES

- CROUTE FORESTIÈRES AUX CHAMPIGNONS, PAIN TOASTÉ ET CREME AU CURRY DOUX. 12€
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON AU MACVIN ROSÉ ET PAINS SPECIAUX, CHUTNEY DE FRUIT. 18€
- SALADE DU MONTAGNON (MESCLUN, TOMATE, JAMBON CUIT, COMTÉ, GRENAILLES ET NOIX) 10€
- TEMPURA DE TRUITES ROSE DES PLANCHES, SAUCE TARTARE AIGRE DOUCE ET SALADE DE CRUDITÉS AUX EPICES 12€

PLATS

- POULET DE BRESSE EN COCOTTE VIN JAUNE ET MORILLES, RISOTTO AU JUS DE MORILLES. 31€
- ECHINE DE PORC CONFITE (12H), EMINCÉ DE CHOUX FRISÉ FACON WOK ET POÉLÉE DE PLEUROTTE 21€
- FAUX FILET GRILLÉ DE BOEUF SIMMENTAL, PURÉE GRAND MÈRE ET LÉGUMES CONFIT, JUS DE VIANDE CORSÉ 23€
- QUEUE DE LOTTE ROTIS ET LARD PAYSAN, SEMOULE AU PETITS LÉGUMES ET JUS FUMÉ 25€

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE AU VIN JAUNE. 8€
- ENTREMET LE 4C (MOUSSE CHOCOLAT RUBY, CREMEUX ORANGE, DACQUOISE CROUSTILLANTE, COULIS FRUITS ROUGE). 9€
- MERINGUE A LA CRÈME CRUE DE PLASNE, COMPOTÉE DE MYRTILLES SAUVAGES. 8€
- MOELLEUX CHOCOLAT GALAXY AUX BANANES ET CHANTILLY MASCARPONE, CREME ANGLAISE BANANE ET GLACE VANILLE 9€
- ASSIETTE DE CINQ FROMAGES DE LA RÉGION, SALADE. 9€
- GLACES OU SORBETS (DEMANDER NOS PARFUMS) A LA BOULE

CES PLATS NE PEUVENT SUBIR AUCUN CHANGEMENT, TOUTES MODIFICATIONS ENTRAINERONT UNE FACTURATION A LA CARTE PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

AVEC QUI TRAVAILLONS NOUS ?

CHAZAL-ROCHEFORT SUR NENON(39)
GAEC DES CHEMINS VERT-LE LATET(39)
FERME ROUSSEL/VOISARD-CHAPELLE VOLAND(39)
NICOLAS ROGUET/LA BONARDIÈRE-BOUHANS (71)



Ô PRIMEUR D'ARBOIS-ARBOIS (39)



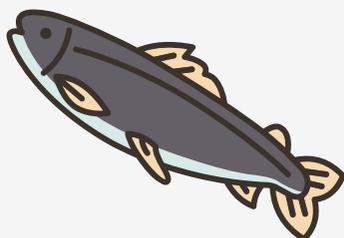
RELAIS DIS-LONS LE SAUNIER(25)
COOPERATIVE FROMAGÈRE DE
PLASNES-BARRETAINE (39)



JMC DISTRIBUTION-LONS LE
SAUNIER (39)



PISCICULTURE DES GROTTES-LES
PLANCHES PRES D'ARBOIS (39)
OCEAN ET TERROIR-BESANCON (25)



BOULANGERIE VIENNET-ARBOIS (39)

