

# **MENU TRADITIONS**

## **MENU A**

*Pâté chaud Jurassien*  
*Sauce Macvin*

\* \* \*

*Soufflé de brochet aux écrevisses*

\* \* \*

*Blanquette de volaille au Savagnin*  
*Pommes fondantes*

\* \* \*

*Fromages frais et affinés*

\* \* \*

*Charlotte aux framboises*

## **MENU B**

*Salade Quercinoise aux gésiers confits*  
*et magret fumé*

\* \* \*

*Croustillant de truite rose au Vin Jaune*

\* \* \*

*Jambon à l'os braisé sauce vigneronne*  
*Champignons persillés*  
*Gratin dauphinois*

\* \* \*

*Fromages frais et affinés*

\* \* \*

*Profiteroles glacées*  
*Tuiles aux amandes*

## **MENU C**

*Terrine Comtoise et*  
*Jambon cru du Haut Doubs*

\* \* \*

*Eventail de filet de sandre à l'oseille*

\* \* \*

*Suprême de volaille farci au Vin Jaune*  
*(supplément morilles . . . 3 euros)*  
*Gratin Comtois*

\* \* \*

*Fromages frais et affinés*

\* \* \*

*Soufflé glacé au Macvin et aux griottines*  
*Tuiles aux amandes*

**Sur demande, nous pouvons vous**  
**Proposer un menu végétarien**

## **MENU D**

*Terrine gourmande persillée*  
*(jambon, foie gras, ris de veau)*

\* \* \*

*Chausson de saumon et Saint-Jacques*  
*Sauce homardine*

\* \* \*

*Magret de canard laqué au miel de sapin*  
*Mousseline de trois légumes*  
*Champignons persillés*

\* \* \*

*Fromages frais et affinés*

\* \* \*

*Charlotte aux fraises et aux kiwis*  
*Coulis de fruits rouges*  
*Tuiles aux amandes*

## **MENU E**

*Feuilleté d'escargots*  
*aux pleurotes et aux morilles*

\* \* \*

*Soufflé de homard au coulis de langoustine*

\* \* \*

*Filet de bœuf en brioche*  
*Poêlée gourmande*

\* \* \*

*Fromages frais et affinés*

\* \* \*

*Nougat glacé à la mandarine impériale,*  
*Coulis de framboise*  
*Tuiles aux amandes*

## **MENU ENFANT**

*Jambon, saucisson, quelques crudités*

*Suprême de volaille à la crème*  
*Pommes fondantes*

*Mousse au chocolat*

**Pour votre menu, nous vous**  
**proposons une carte des pains**  
- voir rubrique buffets à la carte -