

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 -