

MENU N° 1

une bouteille pour cinq MACON BLANC

une bouteille pour cinq BERGERAC

un CAFÉ

La tourte Franc-Comtoise
petite salade champêtre

La grosse quenelle de brochet au coulis d'écrevisse

Le pintadeau au vin d'Arbois et aux champignons
Pommes fondantes

Fromages frais et affinés
ou
Faisselle de fromage blanc à la crème

La charlotte aux fraises, coulis de fruits rouges

Menu à 36 Euros avec 3 plats

Menu à 32 Euros avec 2 plats

Même menu pour l'ensemble de la table

Menus printemps 2019 servi au restaurant
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

MENU N° 2

une bouteille pour cinq MACON BLANC

une bouteille pour cinq BERGERAC

un CAFÉ

Le persillé de jambon, crème de ciboulette

Le croustillant de truite rose au Vin Jaune

La noix de veau aux girolles
Poêlée printanière

Fromages frais et affinés
ou
Faisselle de fromage blanc à la crème

Le vacherin vanille framboise

Menu à 36 Euros avec 3 plats

Menu à 32 Euros avec 2 plats

Même menu pour l'ensemble de la table

Menus printemps 2019 servi au restaurant
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

MENU N° 3

une bouteille pour cinq MACON BLANC

une bouteille pour cinq BERGERAC

un CAFÉ

L'assiette de trois terrines, gelée de Porto
(foie de volaille, canard, lapereau)

La paupiette de saumon au coulis d'écrevisse

La gigolette de volaille forestière
et sa garniture

Fromages frais et affinés
ou
Faisselle de fromage blanc à la crème

La truffe glacé au Macvin

Menu à 40 Euros avec 3 plats

Menu à 36 Euros avec 2 plats

Menus printemps 2019 servi au restaurant
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

Même menu pour l'ensemble de la table

MENU N° 4

une bouteille pour cinq MACON BLANC

une bouteille pour cinq BERGERAC

un CAFÉ

Le bavarois de Tourteau au saumon fumé,
Sauce corail

La tourte fine d'escargots aux racines
crème de morille au vin Jaune

Les noisettes d'agneau rôties, jus à la coriandre
Fagotin haricots verts, tomate grillée
Pommes fondantes

Fromages frais et affinés

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème

Le délice exotique mangue ananas
coulis fruits de la passion

Menu à 44 Euros avec 3 plats

Menu à 40 Euros avec 2 plats

Menus printemps 2019 servi au restaurant
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

Même menu pour l'ensemble de la table

MENU N° 5

une bouteille pour quatre ARBOIS BLANC

une bouteille pour quatre BORDEAUX

un CAFÉ

La salade quercinoise au magret fumé
et aux gésiers confits et foie gras

le croustillant de Saint Pierre à la fondue de poireau
coulis de langoustine aux épices douces

Le Filet de boeuf sauce périgourdine
Petits légumes

Fromages frais et affinés
Petits chèvres fermiers du Revermont
ou
Faisselle de fromage blanc à la crème

Le nougat glacé à la mandarine impériale
Tuile aux amandes

Menus printemps 2019 servi au restaurant
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

Menu à 48 Euros avec 3 plats

Menu à 44 Euros avec 2 plats

Même menu pour l'ensemble de la table

MENU N° 6

une bouteille pour quatre ARBOIS BLANC

un magnum pour huit BORDEAUX

un CAFÉ

Le cocktail de bienvenue
accompagné de gougères au Comté

La terrine de foie gras de canard maison
gelée au macvin et confiture d'oignon

La cassole de saint Jacques et langouste
à la jurassienne

Le filet de veau aux cèpes et au vin Jaune
Pomme darphin, tomate confite
Kouglof de brocoli

Fromages frais et affinés
petits chèvres fermiers du Revermont
ou

Faisselle de fromage blanc à la crème

Menus printemps 2019 servi au restaurant

Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

L'assiette de desserts gourmands

Café

Menu à 52 Euros avec 3 plats

Menu à 48 Euros avec 2 plats

Même menu pour l'ensemble de la table

MENU ENFANT à 10.50 euros

Jambon, saucisson, quelques crudités

Suprême de volaille à la crème
Pommes fondantes

Mousse au chocolat

Une boisson

Menus printemps 2019 servi au restaurant
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes