

## 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 2018 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 2018 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

*Même menu pour l'ensemble de la table*

*Menus printemps 2018 servi au restaurant*  
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

## 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

*Même menu pour l'ensemble de la table*

*Menus printemps 2018 servi au restaurant*  
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

## 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

---

Menu à 48 Euros avec 3 plats

Menu à 44 Euros avec 2 plats

*Même menu pour l'ensemble de la table*

*Menus printemps 2018 servi au restaurant*  
Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

## 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

\*\*\*\*\*

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*

*Menus printemps 2018 servi au restaurant*

Groupes et repas de famille – minimum 15 personnes

**MENU ENFANT à 10.50 euros**

Jambon, saucisson, quelques crudités

Suprême de volaille à la crème  
Pommes fondantes

Mousse au chocolat

Une boisson