

MENUS TRADITION

MENU TRADITION

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 GOURMAND

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 comtois
* * *
Fromages frais et affinés
* * *
Profiteroles glacées

MENU GASTRONOME

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 . . . 4 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 LUCULLUS

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

MENU EPICURE

Feuilleté d'escargots
aux pleurotes et aux morilles
* * *
Soufflé de homard au coulis de langoustine
* * *
Filet de bœuf sauce périgourdine
Poêlée gourmande
* * *
Fromages frais et affinés
* * *
Nougat glacé à la mandarine impériale,
Coulis de fruits rouges
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 -