

Nos différentes propositions de menus pour groupes

Dès 12 personnes, vous pouvez nous commander l'un des 14 menus spécial groupes ci-après. La réservation est à faire une semaine à l'avance. Merci de votre compréhension. Pour un menu plus personnalisé, contactez-nous directement.



Menu 01

Salade Verte _____

Blanquette de veau à l'ancienne,
Purée & légumes _____

Clafoutis aux fruits _____

30.-

Menu 02

Salade mêlée _____

Fondue charolaise
Accompagnée de sauces à l'ail et tartare,
Riz _____

Clafoutis aux cerises _____

35.-

Menu 03

Salade mêlée _____

Suprême de volaille à l'estragon,
Blé concassé aux tomates séchées
et petits légumes de saison _____

Tartes aux fruits _____

36.-

Menu 04

Terrine campagnarde _____

Lapin aux pruneaux et myrtilles,
Polenta aux herbes
et petits légumes de saison _____

Crème brûlée _____

38.-

Menu 05

Salade de saison _____

Navarin d'agneau à la Provençale,
Couscous de légumes et semoule de blé _____

Tarte aux fruits de saison _____

30.-

Menu 06

Salade mêlée _____

Tendrons de veau mijotés au jus d'osso bucco,
Tagliatelles et petits légumes de saison _____

Mousse aux deux chocolats _____

36.-

Menu 07

Salade mêlée _____

Filets de truite aux herbes du doubs
flambés à la fée verte,
Pommes nature et petits légumes de saison _____

Crème brûlée _____

36.-

Menu 08

Terrine de campagne _____

Gigot d'agneau de la région rôti au feu de bois,
Jus d'ail des ours,
Tagliatelles et petits légumes de saison _____

Mille-feuilles à la vanille _____

38.-

Menu 09

Salade mêlée _____

Rôti de veau au feu de bois,
Jus aux herbes sauvages,
Gratin dauphinois
et petits légumes de saison _____

Meringues maison à la double crème _____

40.-

Menu 10

Salade de saison à l'huile de noix _____

Filet d'agneau poêlé au beurre d'escargot,
Gratin dauphinois et petits légumes de saison _____

Crème brûlée _____

48.-

Menu 11

Saucisse de morteau et cancoillotte tiède à lail
Petit nid de salade _____

Suprême de volaille à l'échalote,
Crème de morilles au Chardonnay-Savagnin,
Embeurrée de pommes de terre
et petits légumes de saison _____

Parfais glacé au vieux marc du Jura
et coulis de baies des bois _____

45.-

Menu 12

Salade mêlée _____

Cochon de lait rôti au four à pain,
Jus de bière brune des Franches-Montagnes,
Gratin dauphinois
et petits légumes de saison _____

Fée verte en parfais glacé _____

51.-