

Menus

(Nombres de convives supérieurs à 18 personnes)



Menu à 28.00€

La terrine de la maison

Le suprême de pintade sauce au trousseau, Légumes de saison frites

Dessert, café ou tisane



Menu à 29€ en 2 plats / 35€ en 3

plats

La croûte forestière

La truite meunière pommes vapeur

Le jambon fumé du Haut-Doubs, salade verte

Dessert, café ou tisane

Menu à 29.50€

La salade campagnarde, œufs, comté, lardons

Le paleron de veau cuit 12heures, sauce forestière

Purée de pomme de terre traditionnelle et quelques légumes

Dessert, café ou tisane





Menu à 36.00€

Le jambon cru de la Maison Normand

Le magret de canard cuit rosé, sauce Griottines de Fougerole
Gratin Dauphinois, Jardinière de légumes

Dessert, café ou tisane

Menu à 37.00€

La salade de choux, Saucisse de Guyans Vennes et lardons

Le dos de Cabillaud rôti, risotto de légumes
jus de crustacé au Chardonnay du Jura

Dessert, café ou tisane





Menu à 46.00€

Le pressé de lapin au foie gras de canard, chutney, coulis de macvin rosé

La ballotine de volaille label rouge d'Alsace braisée

Morilles Vin Jaune, garniture de saison

Dessert, café ou tisane

Menu à 50.00€

La croute aux morilles façon Mère Schneider

Le carré de veau de lait cuit rosé, demie glace de jus de veau

Légumes de saison et garniture au choix

Dessert, café ou tisane





Menu Fritures 32.00€

-La friture de carpes frites et salade verte
(Désarêtée supplément de 4€)

Assiette de fromages de la région

Dessert, café ou tisane

Assiette de fromages de la région en supplément dans les menus : 3.50€

Les Desserts:

Pour l'ensemble de la table, compris dans les tarifs des menus

- La tarte aux fruits de saison
- La crème renversée au caramel
- Le parfait glacé aux fruits rouge, coulis de framboise
- La meringue glacée vanille fraise chantilly
- La coupe de glace deux boules chantilly
(Parfums identiques pour l'ensemble de la table)

Pour l'ensemble de la table, le prix est à ajouter au prix du menu

- Les profiteroles glace vanille, chocolat chaud et chantilly : +1.00€
 - La coupe deux boules de glace alcoolisée (à définir à la réservation) :+3.50€
 - les entremets : *Tutti Fruiti : +3.00€
 - *Framboisier (en saison) : +3.50€
 - *Chocolat :3.50€
- 



La sélection des apéritifs :

Pour l'ensemble de la table, le prix est à ajouter au prix du menu

- Le kir bourguignon :2.50€
- le kir à l'Alsace : 3.00€
- La coupe de crémant du Jura : 5.00€
- la coupe de crémant du Jura et crème de fruits :6.50€
- la coupe de Champagne Le Brun de Neuville : 7.00€

Quelques vins sélectionnés

Les blancs :

- Le pot de Gigot, vin du Vaucluse : 17.50€
- Alsace Edelzwicker Maison Klein Brandt : 22.50€ en litre
- Côtes du Jura Chardonnay Badoz 2022 : 28.50€

Les rouges :

- Le pot de gigot, vin du Vaucluse : 17.50€
- Le Côtes du Rhône Les Costes 18.50€
- Bordeaux Beau-Mayne, Maison Dourthe 2021 : 25.50€

Les rosés :

- Le pot de Gigot, vin du Vaucluse : 17.50€
- Le rosé des sables Gris de Gris, Languedoc 2023 26.00€

Eau minérale : Vittel 6.00€ Badoit 6.00€

