

Propositions de menus pour groupes

MENU JURASSIEN

Apéritif (totché, 1 verre de vin blanc)

Salade jurassienne (lard sec, saucisse jurassienne, tête de moine)
Bœuf braisé sauce au pinot noir, gratin et légumes

Baies des bois à l'absinthe, glace vanille

—

37.-/pers.

MENU SPORTIF

Salade verte

Spaghetti bolognaise

Salade de fruits

—

25.-/pers.

MENU VEGETARIEN

Salade mêlée

Risotto aux crevettes, tomate et légumes

Tarte aux pommes

—

30.-/pers.

Menu 1

Consommé au porto et petits légumes

Rôti de porc sauce aux pruneaux, tagliatelles et légumes

Ile flottante

—

32.-/pers.

Menu 2

Salade paysanne (lardons oeufs, gruyère)

Jambon à l'os moutarde, roesti et légumes

Coupe glacée (parfums au choix)

—

35.-/pers.

Menu 3

Terrine maison, crudités

Mignon de porc sauce moutarde BFM, riz pilaf et légumes

Parfait glacé moka, crème Bailey

—

45.-/pers.

Menu 4

Rillettes de saumon, mousse citron aneth

Médailillon de bœuf basse température sauce forestière
Pommes de terre persillées et légumes

Crème brûlée

—

55.-/pers.

Menu 5

Gambas rôties, brunoise de courgette à huile d'olive et fleur de sel,
crèmeux au basilic

Rôti de veau crème d'ail rôti, risotto et légumes

Baba à la damassine

—

65.-/pers.

Menu 6

Foie gras maison, compotée d'oignons rouges

Carré de veau, jus au thym, polenta moelleuse et légumes

Assiette gourmande

(tiramisu, crème brûlée, choux chantilly, cake au citron)

—

75.-/pers.

Menu 7

Le trio gambas au basilic, rillettes de saumon et foie gras maison

* * *

Carré de veau sauce morilles, polenta gratinée et légumes

* * *

Assiette gourmande (baba damassine, crème brûlée, tiramisu, choux chantilly, tartelette citron meringuée)

—

85.-/pers.