

Menus

A 18.50 €uros

Salade Franc Comtoise

ou

Terrine maison

ou

Darne de saumon

ou

Jambon de Luxeuil

Cuisse de canard au poivre

ou

Côte d'agneau à l'infusion d'herbes

ou

Filet de sandre au Champlitte rouge

Plateau de fromages

Gratin de fruits

ou

Tartelette aux fruits

ou

Mousse aux fruits

Menus

A 20 €uros

Salade Bavarde

ou

Jambon de Luxeuil

ou

Salade Nordique ou du pêcheur

ou

Saucisson Brioché Maison Sauce Porto

Filet de Dorade Provençale

ou

Bouchée à la Reine

ou

Filet de Truite Bonnefemme

ou

Croquant de pomme de terre à la
cancoillotte et saucisse

Coq au vin du Jura

ou

Faux Filet aux Cèpes ou roquefort

ou

Magret d'Oie

ou

Coquelet à l'Ancienne

ou

Escalope Jurassienne

Assortiment de fromages

Soufflé Glacé Framboise

ou

Entremet aux fruits

Ou

Délice chocolat

Ou

Charlotte aux fraises

Ou

Vacherin glacé



Menus
A 24.50 €uros

Salade Pleine Mer
ou
Cocktail de Crevettes
ou
Salade Sud Ouest
ou
Salade Franc Comtoise
* * * * *

Feuilleté au Cèpes, trompettes et Morilles
ou
Filet de Poisson (Rouget, Lotte, St Pierre,...)

Feuillantine de Fruits de Mer
ou
Ris de Veau au Marc du Jura (+ 10 F)
* * * * *

Magret de Canard aux Griottines ou poivre vert
ou
Noisettes d'Agneau à l'infusion de Thym
ou
Médallions de Veau aux Cèpes
ou
Trésor Luxovien
* * * * *

Assortiment Légumes
Gratin Dauphinois
* * * * *

Plateau de Fromages
* * * * *

Soufflé Glace Framboises Maison
ou
Feuillantine de Fruits Frais
ou
Assiette Gourmande
ou
Nougat Glace Maison
Ou
Gratin de Fruits Frais
Ou

Gâteau au choix *

Menus
A 34 €uros

Assiette royale de coquillages
ou
Terrine de foie gras et ses pains

Feuillantine de fruits de mer
ou
Escalope de foie gras poêlée
aux Griottines

Pavé d'autruche aux airelles
ou
Chapon farcie aux truffes d'été

Assortiment de légumes
Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Assiette gourmande
ou
Craquant aux fruits frais

