

Proposition de menu pour groupe (minimum 10 convives),
Menu à choix unique, boissons comprises: 28.50 € T.T.C

Ce menu n'est pas disponible le samedi soir.

Mise en bouche

Salade frontalière

À base de Buratta, jambon de luxeuil, artichaut et tomate séchée

Ou

Terrine de canard aux noisettes

Ou

Canelloni de saumon fumé et rizotto glacé au crabe

Ou

Chiffonade de jambon sec de Luxeuil et melon aux griottines de Fougerolles

—

Duo de saumon et cabillaud en papillote aux herbes fraîches

Ou

Cuisse de canard laquée à l'orange

Ou

Rosbif selection Limousin à la sauce Bordelaise

Nos plats chauds sont accompagnés de légumes

Ou

Tajine de poulet à l'Orientale et semoule parfumée,

Amandes, abricots, raisins et légumes

Ou

Brochette d'onglet de bœuf à la plancha sauce au Pinot noir de Champlitte

Triolet du fromager,

À base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

ou

Tulipe de sorbets ou Cœur fondant aux griottines et chocolat noir,

Ou

Tarte tatin et glace vanille ou Crème brûlée

ou

Coupe glacée Carananas à base de glace vanilla, caramel, ananas et crème fouettée

Apéritif Kir Bourguignon, *offert*,

Cuvée du Mastroquet, vin blanc, 1 bouteille pour 6 personnes,

Cuvée du Mastroquet, vin rouge, 1 bouteille pour 6 personnes,

Café.

Possibilité d'inclure un trou Normand dans ce menu avec un supplément de 2.50€

Possibilité de faire fromage et dessert avec un supplément de 3.50€