

**Proposition de menu pour groupe ( minimum 10 convives )**  
**Menu à choix unique, boissons comprises: 24.00 € T.T.C**

*Ce menu n'est pas disponible le week-end.*

Mise en bouche

—

Vol au vent recette grand-mère

À base de quenelles de veau, viande de veau et champignons à la crème

Ou

Planche de charcuteries

à base de jambon sec,

Jésus de Morteau et saucisse de Morteau

Ou

Salade Lyonnaise

À base de comet, croutons lardons et oeuf poché

ou

Terrine de campagne maison et petite salade

Ou

Velouté potimaron et châtaignes à la crème fraîche de Gray la ville

---

Emincé de filets de volaille à la crème de comté

ou

Dos de colin au beurre blanc et risotto au citron vert

Ou

Sauté de Poulet à la Provençale

Ou

Joues de porc au vin blanc de Champlitte

---

Planche de fromages Régionaux

ou

Gaufre de Liège ou Oeufs à la neige

ou

Tulipe de sorbets ou Tarte maison,

Ou

Coupe glacée Carananas

À base de glace vanille, ananas, caramel et chantilly

**Apéritif maison aux fruits rouges, offert,**  
**Vin cuvée du Mastroquet, blanc, ou rouge, ou rosé,**  
**À raison d'une bouteille pour quatre personnes - Café.**

**Proposition de menu pour groupe ( minimum 10 convives ),  
Menu à choix unique, **boissons comprises: 30.00 € T.T.C****

*Ce menu n'est pas disponible le samedi soir.*

Mise en bouche

----

Salade du Périgord

À base de gésiers confits, foies de volailles, magrets fumés, dés de foie gras  
et raisins de Corinthe macérés au Cognac

Ou

Terrine de chevreuil à l'Armagnac et petite salade aux girolles

Ou

Cassolette forestière

À base de grisets, champignons de paris

Girolles et trompettes à la crème

—

Timbale de sole et saumon à la bisque de crustacés

Ou

Sauté de sanglier au pinot noir de Charcenne

Ou

Gigue de canard laquée à l'orange

ou

Paleron de veau sauce crème parfumée à la truffe de Bourgogne

Ou

Poire de boeuf cuite minute au vin rouge de Charcenne

Ou

Filet de truite au beurre blanc

—

Planche de fromages Régionaux

ou

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

Ou

Tarte Alsacienne ou Crème brûlée ou Gaufre de Liège et glace vanille

ou

Poire cuite au vin rouge ou verrine panacotta au cassis

Apéritif maison aux fruits rouges, *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 3.00€**

**Proposition, de menu pour Groupe**  
**Menu à choix unique, boissons comprises: 40.00€ T.T.C.**

Mise en bouche,

—

Médaille de brochet farci aux écrevisses en Bellevue

ou

Ballotine de foie gras et tartare de saumon mariné

Ou

Tomates farcies aux escargots de Frasne Le Château parfumés au Pastis

ou

Salade du Mastroquet

À base de saumon fumé, moules crevettes et sauce cocktail

Ou

Bouchée à la Reine aux ris de veau et champignons

—

Suprême de pintade au vin jaune

ou

Timbale de sandre et tombée d'écrevisses au vin du Jura

ou

Souris d'agneau aux sucs de thym

ou

Pavé de lieu au citron vert et risotto crémeux

ou

Suprême de poulet à la crème de truffes de Bourgogne

ou

Magret de canard basse température laqué aux griottines de Fougerolles

Ou

Quasi de veau sauce forestière

—

Triolet du fromager

—

Dessert au choix

Apéritif maison aux fruits rouges, *offert*,

Cuvée du Mastroquet, vin blanc sauvignon, une bouteille pour 4 personnes,

Cuvée du Mastroquet, vin rouge merlot, une bouteille pour 4 personnes,

Café

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

**Proposition pour groupe (minimum 10 convives )**  
**Menu à choix unique, boissons comprises :48 .00 € T.T.C**

*Ce menu n'est pas disponible le samedi soir*

Mise en bouche

---

Feuilleté d'asperges aux escargots  
Sauce crème et persillade

ou

Foie gras frais maison au sel de Guérande  
Toasts et confit de figues

ou

Nage de Saint Jacques et crevettes à la crème

ou

Douzaine d'escargots de Bourgogne

---

Jarret de cerf à la Bordelaise

ou

Suprême de pintade à la crème de morilles

ou

Dos de cabillaud au beurre blanc

Ou

Entrecôte de boeuf race Montbéliarde à l'infusion de vin

---

Planche de fromages Régionnaux,

---

Dessert au choix

**Cocktail pêcheur mignon offert,**

**Une bouteille d'Alsace cuvée veilleur de nuit blanc pour 4 personnes,**

**Une bouteille de Bordeaux rouge pour 4 personnes,**

**Un Café**

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