Proposition de menu pour groupe (minimum 10 convives)

Menu à choix unique, boissons comprises: 25.00 € T.T.C

Ce menu n'est pas disponible lors des repas-spectacles.

Au choix dans le menu du jour
Proposé du lundi au vendredi midi ou soir

Le menu coûte 17.50€

Le forfait boissons coûte 7.50€

Apéritif "Rosé aux fruits rouges" ou cocktail de jus de fruits
Vin cuvée du Mastroquet, blanc, ou rouge, ou rosé,
À raison d'une bouteille pour quatre personnes
Eau gazeuse
Café.

Proposition de menu pour groupe (minimum 10 convives),
Menu à choix unique, boissons comprises: 35.00€ T.T.C

Ce menu n'est pas disponible lors des repas-spectacles.

Cassolette forestière et feuilleté aux graines
Ou
Salade Saônoise
À base de toasts de chèvre chaud, jambon sec, tomates séchées et artichauts
Ou
Jambon sec de Luxeuil aux griottines de Fougerolles
Ou
12 escargots de Bourgogne

___

Filet de truite blanche du Jura au chardonnay Franc-Comtois
Ou
Burger du chef à base de steack Angus, cheddar, bacon, sauce burger et frites
Ou
Suprême de Poulet au vin jaune
Ou
Coq au vin
Nos plats chauds sont accompagnés de legumes ou frites

___

Triolet du fromager,
À base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne
Ou
Tulipe de sorbets
ou
Tarte
Ou
Framboisier
ou
Bocal de tiramisu
Ou
Duo de mousse chocolat-noisette

Apéritif Kir Bourguignon,
Cuvée du Mastroquet, vin blanc, 1 bouteille pour 4 personnes,
Cuvée du Mastroquet, vin rouge, 1 bouteille pour 4 personnes,
Eau gazeuse 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€ pour le fromage

Proposition, de menu pour groupe, (minimum 10 convives)
Menu à choix unique, boissons comprises: 47.00€ T.T.C.
Ce menu n'est pas disponible lors des repas-spectacles.

Médaillon de brochet farci à la truite en Bellevue
ou
Salade du Périgord
À base de toast de foie gras,
petite salade aux gésiers et foies de volailles, magrets fumés
ou
Charcuteries locales
Terrine de canard Mastroquet
Saucisson sec et jambon persillé Desgrez
ou
Salade du Mastroquet
À base de saumon fumé, moules crevettes et sauce cocktail

___

Entrecôte Montbéliarde sauce à définir
ou
Saumon au beurre blanc
ou
Souris d'agneau aux sucs de thym
ou
Filet de bœuf à l'infusion de vin* (* supplément de 6.00 euros avec ce choix)

___

Triolet du fromager

___

Dessert au choix

Apéritif rosé aux fruits rouges,
Cuvée du Mastroquet, vin blanc, une bouteille pour 4 personnes,
Cuvée du Mastroquet, vin rouge, une bouteille pour 4 personnes,
Eau gazeuse 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 : 60 .00 € T.T.C
Ce menu n'est pas disponible lors des repas spectacles

Foie gras frais maison au sel de Guérande
Toasts et Confiture de figues
ou
Salade aux noix de St-Jacques, agrumes, avocat, moules, crevettes et sauce cocktail
ou
Assiette du Moulin
A base de toast de foie gras, filet de saumon fumé,
Médaillon de brochet farci, et mini verrine du moment
Ou
Croûte aux morilles

Pavé de sandre au vin jaune
ou
Suprême de poulet aux morilles
ou
Entrecôte sauce Bordelaise
Ou
Filet de boeuf à la crème de truffes de Champlitte

Triolet du fromager

Dessert au choix

Cocktail pêcher mignon offert,
Une bouteille d'Alsace cuvée Charlotte de Turckheim blanc pour 4 personnes,
Une bouteille de Bordeaux rouge pour 4 personnes,
Eau gazeuse Café
Possibilité d'inclure un trou Normand dans ce menu avec un supplément de 2.50€

Proposition de menu pour groupe (10 convives minimum) AVEC DEUX ENTREES
Menu à choix unique, **boissons comprises : 72.00 € T.T.C.**
Ce menu n'est pas disponible lors des repas -spectacles.

Foie gras frais maison au sel de Guérande
Toast et confiture de figues
ou
Médaillon de brochet farci à la truite, en Bellevue
Ou
Charcuteries locales
Terrine De canard du Mastroquet
Saucisson et jambon persillé Desgrez

---

12 escargots de Bourgogne
ou
Saumon au beurre blanc
Ou
Croûte aux morilles
Ou
Filet de truite blanche du Jura au chardonnay Franc-Comtois

Sorbet arrosé,

Souris d'agneau aux sucs de thym
ou
Suprême de poulet à la crème de truffes de Champlitte
ou
Filet de boeuf sauce forestière

Triolet du fromager
--
Dessert au choix

Cocktail Mandarin,
Chardonnay vieilles vignes de Charcenne, vin blanc, 1 pour 4 personnes,
Pinot noir Par Amour, vin rouge de Champlitte, 1 pour 4 personnes
Eau gazeuse Café.