

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 le week-end et lors des repas-spectacles.

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

Le menu coûte 19.00€

Le forfait boissons coûte 6.00€

Apéritif "Rosé aux fruits rouges"

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: 38.00€ T.T.C**

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

12 escargots de Bourgogne

Ou

Terrine de poissons

Et verrine de fromage frais aux herbes et saumon fumé

Ou

Crumble de poireaux et saucisse de Montbéliard à la cancoillotte

Ou

Jambon de Luxeuil et saucisse d'andouille du Val d'Ajol

—

Suprême de poulet sauce forestière

Ou

Filets de daurade au beurre blanc

Ou

Sauté d'agneau à la tomate au vin blanc de Champlitte

—

Triolet du fromager,

À base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

Ou

Crème brûlée vanillée

ou

Palette de sorbets et fruits frais

Ou

Tarte du jour

Ou

Ou

Omelette Norvégienne

Ou

Duo de mousse chocolat-noisette

Nos plats chauds sont accompagnés de légumes

Apéritif Kir Bourguignon, ou rosé aux fruits rouges offert,

Cuvée du Mastroquet, vin blanc, 1 bouteille pour 4 personnes,

Cuvée du Mastroquet, vin rouge, 1 bouteille pour 4 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€ 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.

Médailillon de brochet farci en Bellevue

Ou

Croûte forestière

A base de griset, Paris, Trompettes, girolles et Morilles à la crème

Ou

Duo de terrine de canard aux noisettes et jambon cru de Luxeuil

ou

Salade du Périgord

A base de toast de foie gras, magrets fumés, gésiers confits, foies de volaille,
raisins de Corinthe

—

Suprême de pintade au vin d'Arbois

Ou

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

Ou

Joues de boeuf au pinot noir de Charcenne

Ou

Rosbeef à l'infusion de vin

—

Triolet du fromager

—

Dessert au choix

Apéritif maison aux fruits rouges, *offert*,

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

Cuvée du Mastroquet, vin rouge, 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 : 64 .00 € T.T.C**
Ce menu n'est pas disponible lors des repas spectacles

Salade Maestro

A base de saumon fumé, brochette de crevettes, moules et sauce curry

ou

Foie gras frais maison au sel de Guérande

Toasts et Confiture de figues

Ou

Nage de St-Jacques, moules, crevettes et petits légumes cuisinés au champagne

Pavé de sandre au vin jaune

ou

Suprême de poulet aux morilles

ou

Souris d'agneau confite au miel et thym

Ou

Filet de boeuf à la crème de truffes de Champplitte (* supplément de 8€ avec ce choix)

Triolet du fromager

Dessert au choix

Cocktail apéritif maison offert,

Une bouteille d'Alsace cuvée Charlotte de Turckheim 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€

Proposition de menu pour groupe (10 convives minimum) **AVEC DEUX ENTREES**

Menu à choix unique, boissons comprises : 78.00 € 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

Médailillon de brochet farci à la truite, en Bellevue

Ou

Nage de St-Jacques,moules, crevettes et petits legumes cuisinés au champagne

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

Ou

Pavé de sandre au vin jaune

Ou

Filet de truite blanche du Jura au chardonnay Franc-Comtois

Ou

12 escargot de Bourgogne

Sorbet arrosé,

Souris d'agneau aux miel et thym

ou

Suprême de poulet aux morilles

ou

Suprême de pintade au vin d'Arbois

Triolet du fromager

--

Dessert au choix

Cocktail framboise offert,

Chardonnay vieilles vignes de Charcenne, vin blanc, 1 pour 4 personnes,

Pinot noir Par Amour, vin rouge de Champlitte, 1 pour 4 personnes

Café.