

Proposition de menu pour groupe (minimum 10 convives)

Menu à choix unique, boissons comprises: 26.00 € 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 20.00€

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.

Chiffonade de jambon cru de Luxeuil aux griottines

Ou

Cassiolette forestière

A base de champignons chauds à la crème et feuilleté aux graines

Ou

Salade Saônoise

A base jambon cru de Luxeuil , toasts chauds au fromage de chèvre, et noix

Ou

Salade du terroir

A base de toasts chauds au Morbier, jambon cru de Luxeuil et noix

—

Suprême de poulet à la crème de comté

Ou

Filets de truite blanche du Jura au beurre blanc

Ou

Jambon braisé sauce moutarde à l'ancienne

Ou

Coq au vin rouge

—

Triolet du fromager,

À base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

Ou

Verrine pomme caramel façon tiramisu

ou

Palette de sorbets et fruits frais

Ou

Tarte du jour

Ou

Framboisier au chocolat blanc

Ou

Duo de mousse chocolat-noisette

Nos plats chauds sont accompagnés de légumes

Apéritif Kir Bourguignon, ou rosé aux fruits rouges ou Sangria,

Cuvée du Mastroquet, vin blanc, rouge ou rosé

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: 49.00€ T.T.C.**

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

Pâté Lorrain sauce Bordelaise

Ou

12 escargots de Bourgogne

Ou

Terrine de canard aux noisettes, jambon persillé et saucisse du Val d'Ajol

—

Filet de canard sauce forestière

ou

Suprême de poulet au vin d'Arbois

Ou

Filet de limande à la bisque de crustacés

Ou

Joues de boeuf au pinot noir de Charcenne

—

Triolet du fromager

—

Dessert au choix

Nos plats chauds sont accompagnés de légumes

Apéritif Kir Bourguignon, ou rosé aux fruits rouges ou Sangria,

Cuvée du Mastroquet, vin blanc, rouge ou rosé

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 : 65 .00 € T.T.C**
Ce menu n'est pas disponible lors des repas spectacles

Salade Maestro

ou

Foie gras frais maison au sel de Guérande

Toasts et Confiture de figues

Ou

Nage de St-Jacques et crevettes aux petits legumes sauce champagne

Dos 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 Champlitte*

(* supplement de 12€ 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 : 80.00 € 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

Pâté Lorrain sauce Bordelaise

Ou

Salade Maestro

A base de saumon fumé, brochette de crevettes aux épices Orientales sauce curry

Filet de cébaste à la bisque de crustacés

Ou

Dos de sandre au vin jaune

Ou

Filet de truite blanche du Jura au beurre blancs

Ou

12 escargots de Bourgogne

ou

Cassiolette forestière

A base de champignons chauds à la crème et feuilleté aux graines

Sorbet arrosé,

Souris d'agneau aux miel et thym

ou

Suprême de poulet aux morilles

ou

Filet de boeuf à la crème de truffes de Champlitte*

(* supplément de 12€ avec ce choix)

Triolet du fromager

--

Dessert au choix

Cocktail Royal framboise ,

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

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

Café.