

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
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: 35.00€ T.T.C**

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

Tumbleur de caviar d'aubergine, concassé de tomate et fromage frais

Ou

Terrine de saumon et petite verrine de tartare de concombre à l'aneth

ou

Salade Saônoise

À base de toast de chèvre chaud, noix et jambon cru

Ou

Jambon de Luxeuil et melon

—

Rôti de boeuf sauce Bordelaise

Ou

Filet de truite blanche du Jura au beurre blanc

Ou

Cuisse de canard aux baies de cassis

—

Triolet du fromager,

À base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

Ou

Cheese-cake vanille-spéculos sauce caramel

ou

Palette de sorbets et fruits frais

ou

Parfait framboises-passion façon tiramisu

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 *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.

Médaille de brochet farci à la truite en Bellevue

Ou

Feuilleté d'asperges fraîches au beurre d'oranges

Ou

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

ou

Salade du Mastroquet

À base de saumon fumé, moules crevettes et sauce cocktail

—

Caille farcie aux raisins sauce Cognac

Ou

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

Ou

Souris d'agneau aux miel et thym

Ou

Coq au vin rouge

—

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 : 60 .00 € T.T.C**
Ce menu n'est pas disponible lors des repas spectacles

Joues de sandre cuisinées au champagne
sur lit de petits legumes et queues d'écrevisses

ou

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

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 (* supplement de 5€ 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 : 75.00 € 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

Salade aux noix de St-Jacques, agrumes, avocat, moules, crevettes et sauce cocktail

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

Sorbet arrosé,

Souris d'agneau aux miel et thym

ou

Suprême de poulet aux morilles

ou

Caille farcie aux raisins sauce Cognac

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.