

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 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 et melon

Ou

Mazaïque de legumes et verrine de tartare au concombre et saumon fumé

Ou

Salade Saônoise

A base de toast de fromage de chèvre, noix et jambon cru

Filet de truite blanche du Jura au beurre blanc

OU

Suprême de poulet à la crème de Comté

Ou

Jambon braisé sauce moutarde à l'ancienne

Triolet du fromager,

À base de Comté, Morbier et Roucoulons de Charcenne

Ou

Verrine pomme-caramel façon tiramisu

ou

Tulipe de sorbets

ou

Tarte pâtissière

Ou

Framboisier au chocolat blanc

ou

Duo de mousse chocolat-noisette

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

Cuvée du Mastroquet, vin blanc, rouge ou rosé

Badoit et 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.

Marbré de poisson et brochette de crevettes

ou

12 escargots de Bourgogne

ou

Terrine de canard aux noisettes Mastroquet, et saucisse du Val D'Ajol

ou

Salade Maestro

A base de crevettes poêlées aux épices Orientales

Saumon fumé et sauce curry

—

Suprême de pintade au vin d'Arbois

ou

Filet de sébaste à la bisque de crustacés

ou

Rosbeef à l'infusion de vin

Ou

Cuisse de canard aux baies rouges

—

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

Foie gras frais maison au sel de Guérande
Toasts et Confit de figues
ou
Salade aux noix de St-Jacques, agrumes, avocat, moules, crevettes et sauce cocktail
ou
Salade Italienne
A base de Buratta au pesto, grison et melon

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 (* suppl. de 10€ avec ce choix)

Triolet du fromager

Dessert au choix

Cocktail pêcheur mignon 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
Marbré de poisson et brochette de crevettes
Ou
Salade Italienne
A base de Buratta au pesto, grison et melon

Filet de sébaste à la bisque de crustacés
Ou
Dos de sandre au vin jaune
Ou
Filet de truite blanche du Jura au beurre blanc
Ou
12 escargots de Bourgogne

Sorbet arrosé,

Souris d'agneau aux sucs de thym
ou
Suprême de poulet aux morilles
ou
Filet de boeuf à l'infusion de vin* (*majoration de 8€ avec ce choix)

Triolet du fromager

--

Dessert au choix

Cocktail apéritif à convenir

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

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

Café.