

# Menu à 29 €

## ***Entrées au choix***

*Charcuteries de région*

*ou*

*Méli-mélo de crudités et Chèvre frais au miel  
du Domaine*



## ***Plats au choix***

*Suprême de Volaille sauce Porto*

*ou*

*Filet de Dorade Royale coulis d'oseille  
Accompagnements : Riz basmati et légumes*



## ***Desserts au choix***

*Carpaccio d'Ananas*

*ou*

*Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges*

*Café et boissons chaudes*

*Service et TVA inclus*



# Menu à 39 €

## ***Entrées au choix***

*Terrine maison au Macvin rouge*  
ou  
*Salade Jurassienne*



## ***Plats au choix***

*Paleron de Veau au chorizo*  
ou  
*Filet de Truite sauce Savagnin*  
*Accompagnements : Polenta et légumes*



## ***Desserts au choix***

*Parfait glacé au chocolat*  
ou  
*Tatin au caramel beurre salé*  
*Café et boissons chaudes*  
*Service et TVA inclus*



# Menu à 49 €

## ***Entrées au choix***

*Mi-cuit de foie-gras et son confit d'échalote*  
ou  
*Tartare de Truite et Saint-Jacques à l'huile de  
sésame et coriandre*



## ***Plats au choix***

*Filet de Canette aux chanterelles*  
ou  
*Filet de Bar crème safranée*  
*Accompagnements : Gratin de pommes de  
terre à l'ail des ours et Comté, légumes*

## ***Fromages au choix***

*Fromages sec*  
ou  
*faisselle*



## ***Desserts au choix***

*Nougat glacé au miel du Domaine*  
ou  
*Entremet aux deux chocolats Valhrona*  
*Café et boissons chaudes*  
*Service et TVA inclus*

