

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 - 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 - 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'échalotes
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

Sélection de fromages secs 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

