



Menu du Terroir : 29fr

Salade folle des Vergers à la Saucisse d'Ajoie IGP

~

Echine de cochon confite à la moutarde, boulangère de pommes de terre à la bière de Porrentruy

~

Mousse glacée à la Damassine AOP

Menu Jurassien : 35fr

Quiche aux poireaux et truite saumonée de Courtemaîche à la crème acidulée, salade Maraîchère

~

Noix de joue de porc braisée au vin du Jura, Spätzlis soufflés au persil, choux rouges à l'ancienne

~

Crumble aux pommes des Vergers à la cannelle, sauce à la vanille

Menu Intemporel : 39fr

Salade tiède de poissons de nos rivières aux fines herbes

~

Moelleux de volaille rôti au four, risotto crémeux de rave blanc au Gruyère AOP, sauce au vin rouge

~

Biscuit fondant aux fruits de saison, crème glacée

Menu Epicurien : 46fr

Carpaccio de truite marinée de chez « Choulat », tartare de choux-fleurs relevé aux racines douces

~

Cappuccino de pommes de terre aux saveurs des sous-bois, tartine gourmande fumée d'Ajoie

~

Brick de bœuf à la moutarde « B.F.M », compotée de potimarron, salade d'herbes potagères et réduit de pinot noir

~

Mille-feuille de chocolat noir en jeux de texture à l'extrait d'Arabica

**Tout changement pourra entraîner une majoration de prix
Un menu unique devra être choisi pour l'ensemble des convives
Tous nos prix sont TVA incluse**