



Menus Groupes

Minimum 10 personnes

MENU JURASSIEN À 38.-

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 braisés à l'ancienne
Crumble aux pommes des vergers à la cannelle, sauce à la vanille

MENU INTEMPOREL À 42.-

Salade tiède de poissons de nos rivières aux fines herbes
Moelleux de volaille confit au four, boulangère de pommes de terre, légumes confits, sauce au vin rouge
Biscuit fondant aux fruits de saison, crème glacée

MENU EPICURIEN À 51.-

Carpaccio de truite marinée de chez «Choulat», tartare de choux-fleurs relevé aux racines douces
Cappuccino aux saveurs des sous-bois, tartine gourmande fumée d'Ajoie
Croustillant de bœuf à la moutarde à l'ancienne, pommes fondantes, salade d'herbes potagères
et réduit de Pinot Noir
Damassons en jeux de texture

MENU DE LA TABLE DES VERGERS À 69.-

Croustillant de gelée de ménage aux fines herbes, vinaigrette à l'œuf
Tartare de saumon de fontaine de chez «Choulat» aux agrumes, salade d'herbes fraîches, blinis au maïs
Sorbet aux damassons arrosé à la Damassine AOP du domaine, croustillant de tresse
Quasi de veau en croûte végétale, risotto de céréales de Lugnez au Gruyère AOP, jus à saucer
Assiette de fromages de la région
Mille-feuille chocolat à l'extrait d'Arabica

VIANDE ET POISSON CH

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.