

LA *Table* DES *Vergers*

Menus Autocaristes

Minimum 15 participants

MENU A 21.-

Echine de porc confite à la moutarde de damassons rouges

Emietté de raves blanches aux herbes

Biscuits moelleux aux fruits de saison, sauce vanille

MENU B 23.-

Assiette de crudités du moment

Cuisse de poulet braisée au Riesling « Clos des Cantons »

Spätzlis au persil

Crumble aux pommes du domaine, chantilly à la cannelle

MENU C 26.-

Tarte à l'oignon gratinée au Gruyère AOP

Salade verte

Boulangère de pomme de terre à la Saucisse d'Ajoie IGP

Mousse glacée à la Damassine AOP

Tous nos prix sont TTC. Réservation nécessaire.
Confirmation du nombre de participants au plus tard
48h avant la date de la prestation.