



de Mariage MENU

38€

ENTRÉES

*Salade comtoise (saucisse de Montbéliard, Comté, noix)
Carpaccio de melon et chiffonnade de jambon cru*

PLATS

*Ballotine de volaille sauce forestière, gratin aux cèpes,
frites de carottes
Brochette de truite, champignons et ratatouille*

FROMAGES

*Buffet de fromages de nos régions, frais et secs
Pièce montée de fromages, fruits frais (supp 4€)*

DESSERTS

A définir selon votre choix

Bon Appétit!

*Si vous avez des allergies alimentaires veuillez
préciser.*





de Mariage MENU



49€

ENTRÉES

*Panna cotta à la feta et son coulis de poivrons rouges
Duo de truite de la Semine: Gravlax et truite fumée
par nos soins*

PLATS

*Filet de truite au Crémant du Jura, riz pilaf et légumes
de saison
Porcelet confit aux morilles, pommes de terre grenailles et
purée de petits pois*

FROMAGES

*Buffet de fromages de nos régions, secs et frais
Pièce montée de fromages, fruits frais (supp 4€)*

DESSERTS

A définir selon votre choix

Bon Appétit!

*Si vous avez des allergies alimentaires veuillez
préciser.*





Le Mariage MENU



ENTRÉES CHAUDES

69€

*Cassolette de St Jacques
Velouté de légumes de saison, huile de truffe*

ENTREES FROIDES

*Tartare de truite Gravlax en cocon
Millefeuille de foie gras, pomme Granny Smith,
vinaigrette aux agrumes*

TROU JURASSIEN

PLATS



*Boeuf Angus braisé, écrasé de pommes de terre au romarin et
carottes glacées à l'orange
Pavé de truite sauce beurre blanc, lentilles beluga et tombée
d'épinards*

FROMAGES

*Buffet de fromages de nos régions, secs et frais
Pièce montée de fromages, fruits frais (supp 4€)*

DESSERTS

A définir selon votre choix

Bon Appétit!

*Si vous avez des allergies alimentaires veuillez
préciser.*

