Événements
SUR MESURE

Menus

tarif/personne

à partir de 08 personnes

Plaisir

sans dessert 21,00 €
avec dessert 24,50 €

Finger aux deux saumons, gelée citron vert,
crème fouettée à l'aneth

Poitrine de volaille fermière cuit à juste température, sauce aux gris de sapin
Flan de courgette à l'estragon

Mousse Trois Chocolats
Biscuit dacquoise noisette, praliné feuilleté, mousse lactée 38,2%, mousse chocolat blanc satin, mousse chocolat extra bitter guayaquil 64%

Émotion

sans dessert 25,00 €
avec dessert 29,00 €

Croûte aux morilles et gris servie dans sa brioche

Filet de pintade contisé aux figues sauce légère au foie gras
Gratin comtois servi dans sa boîte

La Fraise
Ganache montée au citron et yuzu, marmelade de citron et marjolaine, sablé noisette et citron

Saveurs

sans dessert 28,00 €
avec dessert 32,00 €

Foie gras de canard maison compotée de datte au Macvin

Pavé de veau du limousin cuit à juste température petit jus corsé à la truffe
Mousseline de cèleri aux éclats de truffes

Plénitude
Macaron chocolat, chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat amère, ganache au chocolat, caramel croquant, glaçage chocolat noir

Innovation
CONVIVIALITÉ

Buffets

tarif/personne

à partir de 20 personnes

Convivial

18,90 €

Assortiment de crudités
Salade coleslaw, tartare de tomates, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries
Terrine de lapin,
le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Viandes froides
Rôti de dinde braisé et rosbif froid au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, salade verte
Desserts : Mousse au chocolat, tarte aux fruits
Pain

Tentation

22,90 €

Assortiment de crudités
Salade oasis, salade coleslaw, tartare de légumes,
salade piémontaise, taboulé

Charcuteries
Terrine de canard,
le jambon cru de montagne fumé au tuyé, méli-mélo melon pastèque
Condiments : moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons

Assortiment de hors-d'oeuvre
Terrine de légumes et son coulis de tomate au basilic,
terrine de lotte et saumon, mayonnaise aux herbes

Viandes froides
Rosbif et gigot d'agneau au parfum de romarin

Fromages : Comté, Morbier, Saint-Point, salade verte
Desserts : mousse au chocolat, île flottante, tarte aux fruits
Pain