

## Menus banquet 2019

### Menu à 32€

Mise en bouche  
Filet de truite du Doubs vin jaune  
Riz aux 3 grains

Suprême de pintade farcie pommes cidre  
Sauce normande  
Fines garnitures  
Fromage  
Gâteau aux fruits et coulis

### Menu à 34€

mise en bouche  
filet de loup sauce aux agrumes  
riz sauvage

magret de canard au four  
sauce aux pêches (ou poivre vert)  
fines garnitures  
Fromage  
foret noire et crème anglaise

### Menu à 36 €

Mise en bouche  
Foie gras cuit au torchon  
Et ses toasts

Pièce de bœuf au four  
Sauce morilles  
Fines garnitures  
Fromage  
Croustillant aux 3 chocolats

### Menu à 36€

mise en bouche  
pave de cabillaud en écaille de Morteau  
et son émulsion de vin jaune

Riz basmati  
grenadin de veau (cuit basse température)  
sauce aux girolles  
fines garnitures  
Fromage  
vacherin maison ananas passion

### Menu Anniversaire à 34€

#### Mise en bouche

Filet de dorade sauce citronnée  
Riz basmati  
Carre d'agneau au four sauce fleur de thym  
Garnitures  
Fromage  
Gâteau 3 chocolats crème anglaise

[N'hésitez pas à panacher les menus](#)

### Possibilité de Forfait vin 9€/personne

Vin blanc et rouge de bordeaux  
Café infusion Kir Royal