



Pour L'organisation de votre repas, veuillez trouver ci joint différentes propositions

Supplément Fromage 3€

Option : Apéritif et vin* compris (1 bouteille pour 5) : + 8€/pers

* Rosé Cèvene, Riesling, Jura Chardonnay, Beaujolais Village, Château d'Assas, Château Gonce,

MENU à 29 Euro

- Salade landaise avec ses toasts de foie gras
- Filet de sole sauces champagne et ses accompagnements
- Cœur Fondant au Chocolat
- Café

MENU à 26 Euro

- Terrine de poisson maison
- Roast-beef crème de morilles et ses accompagnements
- Crème brûlée à l'Absinthe
- Café

MENU à 23 Euro

- Croûte aux champignons
- Suprême de poulet jaune au vin du Jura
- Omelette Norvégienne
- Café

MENU à 20 Euro

- Salade Fraîcheur aux produits de saison
- Filet de saumon à la sauce oseille
- Framboisier et son coulis
- Café

MENU à 18 Euro

- Saucisse de Montbéliarde sauce Marchand de vin
Accompagné de Wedge (potetos) et salade composée
Service au plat potetos à volonté
- Bavaois aux poires
- Café

MENU JUNIOR (-12ans) 7€

- Nuggets frites
- Glace