

Restaurant Du Golf

MENU GROUPE ETE 2016

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 €

*Vin de la suggestion du Chef en Blanc, Rosé ou Rouge

Menu à 17 euros :

Saucisses de Montbéliard sauce vigneronne

et ses potatoes , salade verte ,

Ou suggestion du moment

Dessert du chef

Menu à 24 euros :

Salade jurassienne (jambon fumé, salade verte , tomate , oignons, et les légumes frais du jardin.

Ou Terrine de poisson du chef et sa vinaigrette acidulé

Brochette de bœuf, au jus concentré de tomate, gratin Francomtois et légumes de saison

Ou Croustade de saumon frais farcie aux petits légumes de saison, riz basmati arrosé de la sauce au beurre blanc.

Dessert de notre chef

Menu à 29 euros :

Tartare de saumon a l'huile d'olive et ses toasts

Ou Terrine de lapin ses toasts de tapenade d'olives noires

Magret de canard au miel des montagnes, gratin Francomtois et légumes de saison

Ou Filet de Fera du lac Lemman grille au beurre citronné aux petits légumes de saison, riz basmati.

Tarte citron meringue du chef

Ou Fondant aux chocolats maison

Menu à 39 euros :

Cassolette d'escargot du Jura gratiné au four parsemé de cèpes

Ou Terrine de foie gras du Chef à la confiture de figue et son mesclun.

Filet de bœuf sur son lit de champignon forestiers arrosé de son jus d'herbes fraîches, Gratin Franc-comtois et légume de saison

Ou Brochette de gambas flambés à l'absinthe aux petits légumes de saison, riz basmati

Trio de desserts,

