

Restaurant Du Golf

MENU GROUPE ETE 2017

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

Supplément Fromage 3,5€

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 :

Plat du Chef en fonction des saisons et du marché

et ses accompagnements

Dessert du chef

Menu à 24 euros :

Salade paysanne (lardons fumé du Papy Gaby, comté, œuf poché, pommes de terre rissolées, croûtons aillés et les herbes fraîches du jardin.

Ou Terrine de poisson du chef et sa vinaigrette acidulée

Poire de Boeuf au jus concentré de cuisson, spaetzle et légumes crus 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 à l'huile d'olive et ses toasts

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

Magret de canard grillé au miel des montagnes, sauce aux Griottines de Fougerolle

Ou Filets de Truite grillés au beurre blanc au vin du Jura aux petits légumes de saison, riz sauvage

Tarte citron meringue du chef

Ou Fondant aux deux chocolats maison

Menu à 39 euros :

Cassolette d'escargots du Jura gratinée au four parsemée de cèpes

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

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

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

Trio de desserts,

