



## Menu à 29.00€/personne\*

Feuilleté forestier aux Morilles

Ou

Escalope de Foie gras de canard poêlé, miel & pain d'épices

Magret de canard, sauce Morbier au lait cru

Ou

Corolle de Sole et Saint-Jacques au Vin Jaune

Crème brûlée au Macvin

Ou

Tarte tatin, glace caramel beurre salé

\*29.00€ si tous les convives consomment les mêmes entrées, plats & desserts.

Le panachage des entrées, des plats et desserts est possible mais entraîne une augmentation du prix du menu de 1.00€, soit 30.00€ par personne. Dans ce cas, les choix individuels doivent nous être communiqués une semaine en avance.

- **Supplément fromages affinés** (comté, morbier) ou blanc : **3.00 € par personne**

Les forfaits boissons proposés ci-dessous sont uniquement pris en compte pour l'ensemble des convives

### Forfait vin 5.70 € par personne

- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP
- Café

### Forfait vin 7.20 € par personne

- Blancass' en apéritif
- ¼ vin pichet rouge ou rosé VDP
- Café

### Forfait vin 8.70 € par personne

- Crémant du jura en apéritif
- ¼ vin pichet blanc ou rouge AOC Jura
- Café

### Forfait eau 4.20 € par personne

- ½ litre eau plate ou gazeuse
- Café

Pour une meilleure organisation et un temps d'attente mieux maîtrisé, les horaires recommandés sont 12 h ou 13h15 installés à table.

Nos charcuteries proviennent des salaisons artisanales DROZ-VINCENT et sont exclusivement élaborées à base de porcs Comtois labellisés.