



*Notre sélection de menus*

*Menu Plaisir*

Moelleux de courge, magret de canard fumé, noisettes et roquette



Filet de bar rôti, topinambour confit et lissé, touche de café



Cheesecake aux fruits exotiques

**67,00 Euros par personne**

*Menu Délice*

Risotto senteur de truffe et roquette



Blanc de turbot, texture de panais et fumet émulsionné



Suprême de volaille fermière de l'Ain rôti, gâteau de choux et jus tranché



Tarte Tatin caramélisée, chantilly vanillée

**82,00 Euros par personne**

*Menu Volupté*

Carpaccio de lotte, agrumes et condiment croquant



Royale de foie gras, betterave et bouillon aux épices douces



Dorade rôtie, pommes de terre safranées, soupe de poisson, rouille et croutons



Quasi de veau rôti, pressé de blettes et salsifis au parmesan, jus naturel



Le chocolat Valrhona 66%, cœur à l'orange, biscuit cacao

**107,00 Euros par personne**



## *Initiation à la gourmandise...*

Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans

Velouté de saison, chips de légumes

Ou

Assiette de saumon fumé



La viande du marché

Légumes de saison et frites

Ou

Le poisson du marché

Risotto crémeux aux petits légumes



Chouquette garnie du moment

Ou

Palette de sorbets

Ou

Fondant au chocolat

Il est possible de changer le dessert du menu enfant par le gâteau choisi pour les adultes

**Entrée, plat, dessert, une boisson 25,00 € par enfant**

## *Dessert*

Le dessert du menu peut être remplacé par un gros gâteau avec l'inscription de votre choix. Si vous souhaitez le rajouter en plus du dessert du menu, la part est à **10.00 Euros**

- ]] Entremets chocolat Valrhona 66%, caramel au beurre salé
- ]] Paris-Brest à la noisette du Piémont
- ]] Entremets vanille poire
- ]] Cheesecake aux fruits exotiques

## *Pièce montée - Croquembouche*

Le dessert du menu peut être remplacé par une pièce montée (minimum de 20 personnes) avec l'inscription de votre choix pour un supplément de **6.00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 10.00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. Vous pouvez choisir parmi les parfums suivants :

- ]] Chocolat
- ]] Vanille
- ]] Café

## *Les apéritifs*

### Boissons

-  Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses  
 1/2 heure : **13.00 Euros par personne**  
 1 heure : **19.00 Euros par personne**
-  Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses  
 1/2 heure : **15.00 Euros par personne**  
 1 heure : **20.00 Euros par personne**
-  Classique : Martini blanc et rouge, Porto, Aperol Spritz, Whisky, sodas et jus de fruits, eaux  
 1/2 heure : **29.00 Euros par personne**  
 1 heure : **43.00 Euros par personne**
-  Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux plates et gazeuses  
 1/2 heure : **23.00 Euros par personne**  
 1 heure : **29.00 Euros par personne**

### Canapés

-  3 canapés: **9,00 € par personne**
-  6 canapés: **18,00 € par personne**
-  9 canapés: **27,00 € par personne**

## *Les forfaits boissons*

-  **Forfait découverte**  
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **32.00 Euros par personne**
  - *Vin blanc : Chablis, Domaine Billaut Simon – 2019*
  - *Vin rouge : AOC Languedoc, Domaine Clavelle « Les garrigues » – 2019*  
 (Ou vins similaires)
-  **Forfait sélection**  
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **39.00 Euros par personne**
  - *Vin blanc : Rully, Domaine Sarrazin – 2019*
  - *Vin rouge : Crozes Hermitage Domaine Olivier Dumaine La Croix du Verre – 2019*  
 (Ou vins similaires)
-  **Forfait prestige**  
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **46.00 Euros par personne**
  - *Vin blanc : Meursault, Domaine Deveney Mars- Au Murger de Monthelie – 2017*
  - *Vin rouge : Margaux confidences, Prieuré Lichine – 2015*  
 (Ou vins similaires)