

Les apéritifs

Boissons

- 1C Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **15,00 Euros par personne**
 1 heure : **25,00 Euros par personne**
- 1C Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **20,00 Euros par personne**
 1 heure : **32,00 Euros par personne**
- 1C Classique : Mojito, Moscow Mule, Gin Tonic, Aperol Spritz, sodas
 1/2 heure : **30,00 Euros par personne**
 1 heure : **54,00 Euros par personne**
- 1C Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **24,00 Euros par personne**
 1 heure : **42,00 Euros par personne**

Canapés

- 1C 3 canapés : **9,00 Euros par personne**
- 1C 6 canapés : **18,00 Euros par personne**

Les forfaits boissons

- 1C **Forfait découverte**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **40,00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Bourgogne Petit Chablis Chablisienne « Pas si petit » - 2023*
 - *Vin rouge : Crozes Hermitage - Les Pierrelles - Domaine Belle - 2022*

(Ou vins similaires)
- 1C **Forfait sélection**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **50,00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Alsace Riesling - Cuvée Particulière - Gustave Lorentz - 2019*
 - *Vin rouge : Médoc - Moulin la Lagune - 2019*

(Ou vins similaires)
- 1C **Forfait prestige**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **60,00 Euros par personne**
 - *Vin blanc : Sancerre - Domaine Joseph Mellot - La Chatellenie - 2023*
 - *Vin rouge : Savigny-lès-Beaune - Domaine Girard - 2022*

(Ou vins similaires)



Notre sélection de menus

Menu Plaisir

Amuse-bouche



La truite du Jura, en tartare et crémeuse, touche d'agrumes et jeunes pousses de chez Mr Raillon



Volaille fermière de l'Ain rôtie, paysanne de légumes glacés et churros de pomme de terre à la sauce diable



Mousse de pommes, ganache montée vanille, biscuit à la noisette et glace fromage blanc et miel



Mignardises

75,00 Euros par personne

Menu Délice

Amuse-bouche



Royale de foie gras, topinambour et émulsion au café



Moelleux de Saint Jacques, sauce Dugléré et étuvée de poireaux



Longe de veau rôtie, risotto d'épeautre au vinaigre de noix et petits légumes, jus corsé et touche de Mont d'Or



Duo de chocolat Dulcey, biscuit amande au cacao et glace vanille



Mignardises

95,00 Euros par personne



Menu Dégustation

Menu en 5 services à la découverte des saveurs

120,00 Euros par personne

Initiation à la gourmandise...

Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans

Saumon fumé maison, crème aigrette et toasts

Ou

Capuccino de légumes de saison



La viande du marché

Légumes de saison et frites

Ou

Le poisson du marché

Légumes de saison et frites



Gaufre de Liège chantilly et caramel

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 26,00 € 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 au confit de figue, mousse chocolat blanc et biscuit amande
-]] Entremets duo de chocolat dulcey
-]] Biscuit de Savoie, ganache montée à la vanille et agrumes frais
-]] Entremets mousse poire, croustillant praliné et biscuit amande



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 **10,00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 15,00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. A discuter selon vos envies avec notre chef pâtissier.