

Menu Traditionnel

32 € TTC/personne (à partir de 15 personnes*)

Pâté en croûte de pintade, noisettes et
champignons

Ou

Salade paysanne lard paysan, pommes
grenailles, œuf poché, croûtons

Ou

Soupe à l'oignon gratinée



Demi-magret, jus gourmand, purée

Ou

Quenelle de brochet gratinée

Ou

Pièce de bœuf à la crème d'époisses, pommes
grenailles



Brioche perdue, glace caramel au beurre salé,
tuile de carambar

Ou

Pana cotta pistache framboises, crumble spéculos

Menu Bourguignon

26 € TTC/personne (à partir de 15 personnes)

Œufs en meurette (œufs plein air de la ferme du Pontot)

Recette traditionnelle ou à la crème d'époisses
Ou

Jambon persillé Maison, ketchup au cassis
Ferme Fruirouge



Joue de Bœuf en bourguignon, gnocchis au jus
Ou

Filet de truite du Jura, riz sauvage, jus aux épices douces

Ou

Cuisse de Poulet bourguignon Gaston Gérard,
purée



Délice du chanoine, poire pochée au vin rouge,
sorbet cassis

Ou

Soufflé glacé aux anis de Flavigny, coulis de fruits rouges



Forfait boissons

15,00 euros par personne comprenant :

kir, ou jus de fruits

Vin : 1 bouteille pour 4 personnes
Chardonnay (blanc) et/ou Pinot de la Morette
(rouge)

Les cafés, thés, infusions

à 20,00 euros par personne comprenant :

Apéritif maison avec ou sans alcool,
ou kir, ou jus de fruits

Vin : 1 bouteille pour 4 personnes
Saint Véran (blanc) et/ou Chorey les Beaune (rouge)

Les cafés, thés, infusions