

**MENUS TRAITEUR 2019**  
**COMPTEZ LE SERVICE EN PLUS 7€/PERSONNE**

**MENU À 26€**

**FILET DE TRUITE DU DOUBS AU VIN JAUNE**  
**RIZ 3 GRAINS**

\*\*\*

**SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT À LA VAPEUR**  
**SAUCE FORESTIÈRE & SES FINES GARNITURES**

\*\*\*

**FROMAGE**

\*\*\*

**GÂTEAU AUX FRUITS**  
**COULIS**

**MENU À 29€**

**FILET DE LOUP SAUCE AUX AGRUMES**  
**RIZ SAUVAGE**

\*\*\*

**MAGRET DE CANARD AU FOUR**  
**SAUCE AUX PÊCHE OU POIVRE VERT**  
**FINES GARNITURES**

\*\*\*

**FROMAGE**

\*\*\*

**FORÊT NOIRE & SA CRÈME ANGLAISE**

**MENU À 34€**

**FOIE GRAS CUIT AU TORCHONS**  
**& SES TOASTS**

\*\*\*

**PIÈCE DE BŒUF AU FOUR**  
**SAUCE AUX MORILLES & SES FINES GARNITURES**

\*\*\*

**FROMAGE**

\*\*\*

**CROUSTILLANT 3 CHOCOLATS**

**MENU À 34€**

**DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLE DE MORTEAU  
ET SON ÉMULSION VIN JAUNET RIZ SAUVAGE**

\*\*\*

**GRENADIN DE VEAU AU FOUR (CUIT BASSE TEMPÉRATURE)  
SAUCE AUX GIROLLES ET FINES GARNITURES**

\*\*\*

**FROMAGE**

\*\*\*

**VACHERIN MAISON  
ANANAS & FRUITS DE LA PASSION**

**MENU SPÉCIAL**

**A 35 €**

**FILET DE DORADE SAUCE CITRONNÉE  
ET SON RIZ**

\*\*\*

**CARRE D'AGNEAU A LA FLEUR DE THYM  
ET SES FINES GARNITURES**

\*\*\*

**FROMAGE DE NOS FRUITIÈRES**

\*\*\*

**GÂTEAU 3 CHOCOLATS CRÈME ANGLAISE**

\*\*\*

**FORFAIT BOISSON 9€/PERS. :**

**KYR ROYAL**

**VINS, BLANC ET ROUGE**

**CAFÉ OU INFUSION**

**COMPTEZ LE SERVICE EN PLUS 7€/PERSONNE**