



Propositions de menus Espace Marteau

Menu A*

Salade franc-comtoise

*La Belle de Morteau au vin d'Arbois
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison*

La farandole de fromages du pays

Banquet et son coulis

Menu B*

*L'assortiment de crudités et hors
d'œuvres*

*Noix de porc braisée au four
délices des sous-bois
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison*

Le Méli-Mélo d'embaumeurs

Tarte aux fruits de saison

Menu C*

*Ballottine de saumon aux légumes
et sa garniture*

*Effilé de volaille à la crème de
moutarde et savagnin
Riz sauvage
Petits légumes*

L'assortiment du fromager

Omelette norvégienne

Menu D*

Croûte forestière et morilles noires

*Escalope de saumon crème veloutée
au safran
Pommes persillées
Légumes de saison*

La danse des fromages régionaux

Ile flottante et son coulis

Menu E*

Terrine de foie de volaille maison

*Suprême de pintadeau forestier
Riz sauvage
Légumes de saison*

La farandole de fromages du pays

Vacherin glacé

** Boissons non comprises.*

Menu F*

*La belle de Morteau briochée
salade croquante*

*Filet de sandre poché crème d'anis
Pommes vapeur
Petits légumes de saison*

L'appel de l'embaumeur

Petite charlotte aux fruits de saison

Menu G*

*Terrine de poisson (froide)
sauce Aurore*

*Magret de canard rôti
Sauce Arboisienne
Pommes sautées
Petits légumes de saison*

Les embaumeurs de la région

*Mœlleux au chocolat
sauce anglaise*

Menu H*

*Salade de foie gras
préparé par nos soins*

*Filet mignon de porc
aux essences du Jura
Riz sauvage
Légumes de saison*

Plateau des crémeux de nos régions

Opéra sauce anglaise

Menu I*

*Salade estivale et chèvre chaud
en croûte d'ail*

*Cuisse de volaille farcie
crème de savagnin
Riz sauvage
Petits légumes de saison*

La farandole du fromager

Fraisier et son coulis

Menu J*

*Noix de jambon fumé à l'ancienne
et salade verte*

Filet de truite au vin du Jura

*Magret de canard poêlé
sauce vigneronne
Gratin de pommes de terre
Petits légumes de saison*

Plateau de fromages régionaux

Vacherin glacé

** Boissons non comprises.*

Menu K*

*L'assortiment de crudités
et hors d'oeuvres*

*Timbale de sandre vapeur
sauce poivronade*

*Filet mignon feillantine
à l'essence de morilles noires
Riz sauvage
Légumes de saison*

La farandole du fromager

Verrine fraîcheur au grand Marnier

Menu L*

Salade de foie gras fait à la maison

*Escalope de saumon
au pistil de safran*

*Suprême de pintadeau forestier
Gratin de pommes de terre
Petits légumes de saison*

Les embaumeurs de la région

*Entremet chocolat et café
sauce anglaise*

Menu M*

*Salade de saumon fumé maison
à l'oignon doux*

Feuilleté aux délices des sous bois

*Noix de bœuf poêlée au vin du Jura
Pommes frites
Légumes de saison*

Plateau des crémeux de nos régions

Charlotte willamine et son coulis

** Boissons non comprises.*