

Les apéritifs

Boissons

- 11 Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **14,00 Euros par personne**
 1 heure : **22,00 Euros par personne**
- 11 Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **18,00 Euros par personne**
 1 heure : **30,00 Euros par personne**
- 11 Classique : Martini blanc et rouge, Porto, Aperol Spritz, Whisky, sodas et jus de fruits, eaux
 1/2 heure : **30,00 Euros par personne**
 1 heure : **48,00 Euros par personne**
- 11 Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **24,00 Euros par personne**
 1 heure : **38,00 Euros par personne**

Canapés

- 11 3 canapés : **9,00 Euros par personne**
- 11 6 canapés : **18,00 Euros par personne**
- 11 9 canapés : **27,00 Euros par personne**

Les forfaits boissons

- 11 **Forfait découverte**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **40,00 Euros par personne**
 - Vin blanc : Côte du Rhône Domaine de la solitude – 2020
 - Vin rouge : Médoc Château Beauvillage – 2018

(Ou vins similaires)
- 11 **Forfait sélection**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **50,00 Euros par personne**
 - Vin blanc : Sancerre Domaine Denizot – 2020
 - Vin rouge : Gigondas Domaine Pierre Amadieu - 2019

(Ou vins similaires)
- 11 **Forfait prestige**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **55,00 Euros par personne**
 - Vin blanc : Chablis Domaine Venon – Expression – 2021
 - Vin rouge : Saint Emilion Château petit Val Valentina – 2019

(Ou vins similaires)



Notre sélection de menus

Menu Plaisir

Amuse-bouche



Céviche de Dorade, twist d'agrumes et guacamole onctueux



Suprême de volaille fermière de l'Ain rôti, tian de légumes gourmands et jus court aux olives



Entremets au chocolat et caramel au beurre salé



Mignardises

71,00 Euros par personne

Menu Délice

Amuse-bouche



Œuf parfait en brioche et morilles à la crème de Bresse



Filet de bar snacké, légumes de saison façon barigoule



Filet de pintade des Dombes rôti, pommes de terre grenaille grillées,
Pétales de tomates confites et olives noires, jus de volaille aux aromates



Alliance chocolat café, croustillante, crémeuse et onctueuse



Mignardises

90,00 Euros par personne



Menu Volupté

Amuse-bouche



Foie gras de canard, texture de fruits de saison et brioche toastée



Carpaccio de cabillaud mariné, vierge de légumes croquants et fines feuilles de roquette



Filet de turbot grillé, embeurrée de fenouil à la méditerranéenne et jus de légumes au basilic



Longe de veau rôtie, polenta crémeuse et artichauts



Fraisier onctueux pistaché et glace vanille



Mignardises

115,00 Euros par personne

Initiation à la gourmandise...

Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans

Assiette de saumon fumé

Ou

Tomates mozzarella



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 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
-]] Charlotte framboise et rhubarbe
-]] Macaronnade abricot noisette (*sans gluten*)
-]] Fraisier

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.