

Notre sélection de menus

Menu Plaisir

Carpaccio de lotte mariné aux agrumes, condiments méditerranéens



Suprême de volaille fermière de l'Ain rôti, millefeuille de pommes de terre et champignons grillés, jus au thym



Finger aux fruits rouges

67,00 Euros par personne

Menu Délice

Œuf parfait en brioche et morilles à la crème de Bresse



Filet de bar rôti, mitonné de petits pois frais, sauce Genevoise



Filet de canette des Dombes, risotto d'épeautre aux petits légumes



Entremets vanille et noisette

82,00 Euros par personne

Menu Volupté

Foie gras de canard, texture de fruits rouges et brioche toasté



Tarte fine feuilletée, dorade marinée, salade d'herbe et espuma de soupe de poisson à l'huile d'olive



Filet de turbot grillé, risotto crémeux aux asperges



Longe de veau rôtie, déclinaison d'artichauts, condiment à la graine de moutarde et jus de veau



Le chocolat Valrhona 70%, tendre, glacé et chaud

107,00 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



Profiteroles

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
-]]]] Paris-Brest à la noisette du Piémont
-]]]]]] Vacherin vanille fraise
-]]]]]]]] 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 **6.00 Euros par personne**. Si vous souhaitez la rajouter en plus du dessert du menu, **la part est à 10.00 Euros**. Nous comptons 3 choux par personne. Vous pouvez choisir parmi les parfums suivants :

-]] Chocolat
-]]]] Vanille
-]]]]]] Café

Les apéritifs

Boissons

- 卍 Crémant du Jura, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **14.00 Euros par personne**
 1 heure : **20.00 Euros par personne**
- 卍 Vin blanc, vin rouge, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **16.00 Euros par personne**
 1 heure : **21.00 Euros par personne**
- 卍 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 : **45.00 Euros par personne**
- 卍 Champagne Bauchet, jus de fruits, eaux plates et gazeuses
 1/2 heure : **24.00 Euros par personne**
 1 heure : **30.00 Euros par personne**

Canapés

- 卍 3 canapés: **9,00 € par personne**
- 卍 6 canapés: **18,00 € par personne**
- 卍 9 canapés: **27,00 € par personne**

Les forfaits boissons

- 卍 **Forfait découverte**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **33.00 Euros par personne**
 - Vin blanc : IGP Viognier Domaine Christophe Pichon – 2020
 - Vin rouge : Saumur Champigny « tuffe » Château de Hureau -- 2019

(Ou vins similaires)
- 卍 **Forfait sélection**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **40.00 Euros par personne**
 - Vin blanc : Mâcon Solutré Domaine « La Garenne » -- 2020
 - Vin rouge : Saint Joseph « Poivre et Sol » -- 2020

(Ou vins similaires)
- 卍 **Forfait prestige**
 Comprenant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau et 1 café **47.00 Euros par personne**
 - Vin blanc : Pouilly fumé Domaine Michel Redde « La Moyenerie » -- 2020
 - Vin rouge : Saint Emilion Grand Cru, Château de Quintus -- 2019

(Ou vins similaires)