

Cocktail Dînatoire

Assortiment de Canapés (1.50€ pièce)

Merci de bien vouloir préciser la quantité pour chaque proposition, sachant que le chef vous conseille 2 pièces de chaque par personne côté salé et 1 pièce de chaque par personne côté sucré.

Côté Salé

Velouté de butternut

Brochette de gambas « ananas / gingembre »

Crèmeux chou-fleur, langoustine, chips de pain

Feuilleté « Morteau / noisettes / Morbier »

Gougère « chèvre et piment du Béarn »

Toast rillettes de poissons

Toast de magret fumé et crème fromagère

Toast de saumon fumé et beurre d'algues

Cake « jambon cru / Comté /
crème montée moutarde »

Brouillade d'œufs Bio du Jura
« noisettes / fève de soja / champignons bruns /
jambon cru du Haut-Doubs »

Côté Sucré

Financier

« griottines de Fougerolles / Macvin »

Macaron

« chocolat blanc / vanille »

Tiramisu au café

Verrine crémeuse yuzu, pâte sucrée
et coulis fruits rouges

Côté Boissons :

Douceur Jurassienne (coupe de crémant du Jura avec Macvin) : 7,00€ / coupe

Apéritif Maison (coupe de crémant du Jura et crème de fruits) : 7,00€ / coupe

Coupe de crémant du Jura (nature) : 6,00€ / coupe

Jus de fruits : 4,5€ / bouteille 20 cl

Eau minérale plate ou gazeuse : 5€ / bouteille 1 L

Café : 2,50€ / tasse

Thé ou infusion : 3€ / tasse