

MENU GRENOUILLES

Cuisine 100%
maison



ENTRÉE

Pâté en croûte aux filets de caille et foies de volaille
Salade à l'huile de noix, pickles oignons rouges

PLAT

18 grenouilles rousses de Franche-comté au beurre,
Crème ail et persil séparée,
Cocotte de gratin jurassien

DESSERT

Vacherin glacé maison cassis de Nuits et vanille Madagascar
Meringues et coulis de fruits rouges



MENU A 59 €

SUPPLEMENT ASSIETTE DE COMTE ET MORBIER DE LA FRUITIERE + 9.80 €



Votre restaurateur ainsi que les producteurs de grenouilles rousses
adhérents au Syndicat Interprofessionnel des Ranaculteurs
vous garantissent l'origine des grenouilles que vous dégustez