

Propositions de repas pour groupe
Aux Couleurs du Terroir – mai à juin 2025

ENTRÉES

Salade du marché
9.-

Potage de cresson de fontaine
Crème chantilly
10.-

Terrine printanière du Parc du Doubs
Confit d'oignons rouge
14.-

Tartare de truite saumonée au fenouil
19.-

Salade verte et chèvre chaud de Cerniéwillers, noix
avec ou sans lardons
18.- / 16.-

Feuilleté d'asperges
Sauce mousseline
19.-

Croûte aux champignons
19.-

PLATS

Option 1

Vol-au-vent à la forestière
Légumes de saison, riz noir
29.-

Filet de boeuf, sauce forestière
Légumes de saison, riz noir
46.-

Option 2

Tofu Jurassien & sa farandole de légumes
Sauce légère aux herbes
30.-
Sot-l'y-laisse de poulet & sa farandole de légumes
Sauce légère aux herbes
36.-

Option 3

Asperges vertes, sauce béarnaise
potatoes
32.-

Rôti de roastbeef, sauce béarnaise
Légumes de saison potatoes
42.-

Option 4

Seitan, sauce à la moutarde BFM
Légumes de saison, polenta rouge du Tessin
30.-

Emincé de porc à la moutarde BFM
Légumes de saison, polenta rouge du Tessin
38.-

FROMAGES

Assiette de fromages des fermes alentours
13.-

DESSERTS

Crème brûlée à l'aspérule odorante
11.-

Tartelette aux fraises
Crème chantilly
9.-

Crumble à la rhubarbe
13.-

Moelleux au chocolat
Glace vanille
14.-

Nous travaillons avec des produits frais, certifiés bio ou en
reconversion bio et en priorité avec les agriculteurs régionaux.
Viandes bio suisses, sauf poulet non bio suisse
Truite d'élevage jurassien (non bio)