

Propositions de repas pour groupe

Aux Couleurs du Terroir - Janvier à avril 2025

ENTREES

Salade du marché
9.-

Soupe à la courge
Crème chantilly & graines de courges torréfiées
10.-

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

Tartare de truite saumonée à la grenade
19.-

Carpaccio d'agrumes de Sicile
Huile d'olive aromatisée au citron et bouquet de salade
15.-

Racine rouge rôtie au miel & sésame, fromage de brebis
Vinaigrette à l'huile de noisette sur lit de mesclun
18.-

Feuilleté de légumes du jardin
Sauce moutarde au curry
18.-

Croûte aux champignons
19.-

PLATS

Option 1

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

Filet de bœuf, 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

Boulettes de courge & épinards, sauce à l'ail des ours
Légumes de saison, potatoes
29.-

Rôti de roastbeef, sauce à l'ail des ours
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 la verveine
11.-

Crèmeux à l'orange
11.-

Crumble aux pruneaux du jardin
13.-

Mousse au chocolat & oranges confites
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)