

Propositions de groupes (dès 10 personnes)



L'équipe du restaurant vous souhaite la bienvenue et un bon appétit !



Menu 1 : Le régional

Minestrone des Franches-Montagnes

Cordon bleu jurassien (jambon cru et tête de moine)

Pommes frites

Courgettes sautées

Parfait glacé aux 2 Ragusa

CHF 26.00

1,3,5,7,10,12

Menu 2 : Le délicieux

Salade de chèvre chaud au miel

Suprême de volaille jaune jus au thym

Tagliatelles aux herbes

Jardinière de légumes

Citron givré maison

CHF 32.00

1,3,5,6,7,8,9,10,12



Menu 3 : Le taignon

Salade Jurassienne
Salade verte, lard, saucisse sèche, tête de moine

Faux filet de porc sauce moutarde
Gratin dauphinois
Bouquet de légumes

Panna cotta aux fruits rouges

CHF 32.00

1,2,3,5,6,8,10,12

Menu 4 : Le 100 % BFM

Filet de truite du Doubs beurre au « GIN BFM »
Pommes Natures

Mijoté de bœuf "Saint Bon Chien"
Riz aux petits légumes

Parfait glacé "Alex le Rouge"

CHF 35.00

1,3,5,6,8,9,12



Menu 5 : Promenade dans les Franches-Montagnes

Salade du Doubs
Salade verte, Truite saumonée fumée oignons rouges

Braisi de Saignelégier sauce au vin rouge
Gratin dauphinois
Bouquet de légumes

Crème au sucre brûlé Damassine

CHF 39.00

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10

Menu 6 : Le pâturage

Terrine maison de nos campagne maison à la pistache

Filet de veau basse température aux morilles
Tagliatelles aux herbes
Bouquet de légumes

Assortiment de fromages régionaux comme une tartine

Crumble aux pommes d'Ajoie, glace au speculos maison

CHF 45.00

1,3,5,6,7,10,11,12



Menu 7 : Le Cristal

Mini burger d'effiloché de porc au Chaux d'Abel

Duo du Doubs tartare de truite saumonée

Ceviche de truite blanche

Mesclun de salade

Fraicheur de thym

Sorbet de thym maison arrosé de Damassine

Filet de bœuf sauce Clos des cantons

Pommes Duchesse maison

Bouquet de légumes

Entremet Torino noir et fruits de la passion

CHF 60.00

1,2,3,4,5,6,7,8,12



Les allergènes

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lactose
- 8 Coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusque

Prix tva incluse 7,7 %



Mesdames,
Messieurs,

Si vous avez des envies particulières au fil des saisons (asperges, chasse), n'hésitez pas à vous adresser à notre staff qui se fera un plaisir de vous conseiller.

Nous nous efforçons de travailler avec des produits frais et locaux.

Nous vous recommandons de choisir le même menu pour l'ensemble des convives.

Nous vous prions de nous avertir 3 jours avant s'il y a une modification concernant le nombre de personnes. Au-delà les menus commandés seront facturés.

Avec nos remerciements

La Team du Restaurant CLFM

