Les Cuisses de Grenouilles Rousses du Haut-Doubs à la Douzaines, Cuisinées au Beurre de la Fruitière des Fontenelles

23 €



Le Menu de saison autour des Grenouilles à 56 €

La Terrine Maison de Cochon, Salade Mêlée et
Cornichon au Vinaigre
Ou
La Traditionnelle Croûte Forestière aux Champignons,
Croûton de Pain au Levain
Ou
Le Carpaccio de Cabillaud, Sauce aux Herbes et
à la Moutarde de Beaune

La Douzaine et Demi de Cuisses de
Grenouilles Rousse du Haut-Doubs,
cuisinées au Beurre des Fontenelles

En Supplément 10 € La Trilogie de Fromage de nos Régions,
Salade Mêlée

Le Baba au Macvin du Jura, Crème Fouettée aux Raisins Secs,
Glace Macvin, Vanille de Madagascar et Raisin
Ou
Le Vacherin Glacé Maison,
à la Vanille de Madagascar et à la Framboise

