



présente « les 7 Notes Gourmandes »



Découvrez 7 spécialités culinaires
de Franche-Comté
en accord avec 7 grands vins du Jura

Descriptif des accords et repas commenté
échanges, convivialité et gastronomie
Découverte du terroir du Jura et de ses richesses

sur la route des vins du Jura

Le Macvin du Jura

Petits chaussons au Comté et buissonnée de légumes frits sur coulis de tomate

Le Côtes du Jura chardonnay

Tarte fine de saucisse de Morteau aux oignons, bouquet de salade et crème lardée

Le Côtes du Jura tradition

Méli-mélo de truite et de sandre, bisque d'écrevisses et croûton aux herbes

Le Côtes du Jura vin Jaune

Gambonnette de poulet fermier, sauce au vin Jaune d'Arbois et morilles

Le Côtes du Jura Trousseau

Trilogie de fromages régionaux sur lit de salade à l'huile de noix

Le Crémant du Jura

Traditionnelle gratinée de fruits au sabayon de Macvin

Le Côtes du Jura vin de Paille

Fleur de Vacherin glacé à la noisette et aux fruits secs, pétales de chocolat, crème à la chicorée

menu à 80 €, boissons comprises. Possibilité pour groupes et festivités jusqu'à 40 personnes.

Menu compris dans la formule court-séjour « Saveurs Nature et Gourmandises »

Réservations Obligatoires - Renseignements par tel au 03 84 44 61 02