



DE LA BOURRE

MENUS FÊTE DES MÈRES

Composez votre menu

Entrée :

Croûte aux Morilles et aux Champignons

50% Morilles et 50% mélange forestier / 180g par personne
Servie avec pain grillé à l'ail et croûtons à l'Ail des Ours
ou

Carottes râpées aux Agrumes, Comté et Noix torréfiées

180g / personnes. Vinaigrette à base de jus d'orange et de citron et quelques épice dont je garderais le secret;-), Noix concassées et torréfiées à sec

Plat :

**Paleron de Bœuf longuement mijoté, sauce cacao vin rouge
et Pommes de Terres Vapeur**

Bœuf d'origine France, sauce cuite donc 0° d'alcool, viande mijotés minimum 4h pour un fondant garanti. 150g de viande et 150g d'accompagnement par personne
ou

**Ballottines de volaille Fermières aux Morilles
et au Comté - Tagliatelles**

Volaille Française avec insert Crème Comté et sauce Morilles relevée d'une pointe de Savagnin.
Tagliatelles aux œufs. 150g de viande et 150g d'accompagnement par personne

Dessert :

Tarte aux Pommes rustique du Chalet

Tarte fine avec base compote de pomme et poudre d'amande. Cassonade pour le caramélisé des pommes.
Mélange de 2 variétés de pommes pour un équilibre amertume / sucré
Ou

Cœur Coulant au Chocolat et Sorbet Framboise

Oui, coulant, pas moelleux ! Et un glacier artisanal pour du chaud froid en dessert.

30 €
PAR PERSONNE

**CUISINE 100 %
MAISON
& CIRCUITS
COURTS**

19 €
PAR PERSONNE

Choisissez un des 2 menus

PIÉMONTAISE JURASSIENNE

Avec Saucisse de Morteau, Comté et une sauce allégée

ROESTIS DU CHALET

A base de pomme de terre, de Comté et de lardon, relevés par un fond brun e

du vin cépage Savagnin. Le tout bardé d'une tranche de lard

POMME RÔTIE AU MIEL ET SA CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

BOULGOUR DU MONT JURA

Ses carottes, poireaux et betteraves pour le croquant et la couleur. Des herbes pour la fraîcheur, de l'huile de noix pour la douceur

FISH & CHIPS DE TRUITE

Truite du Moulin de Pierre et sa panure originale venue d'Irlande. Frites fraîches maison

TARTELETTE CRÈMEUSE AU MIEL

OU

Forfait Boisson possible - Menus allergène ou spéciaux possibles, me consulter

**CONTACTEZ ELSA AU 06 16 05 33 41 OU elsa9239@gmail.com
CHALET DE LA BOURRE, ROUTE DE MOUTHE, 39250 MIGNOVILLARD**