

7 Côtes du Jura

MACVIN DU JURA

Menuet
Eveillez vos papilles avec ce mariage de saveurs
et le goût fruité du Macvin

BLANC CHARDONNAY

Sonate
La jeunesse du Chardonnay laisse s'épanouir
tout le caractère de la fameuse saucisse de Morteau

BLANC TRADITION

Suite
Il faut la finesse et l'élégance de ce blanc Tradition
pour dompter la puissance sauvage
de ce poisson et de sa sauce écrevisse.

VIN JAUNE

Symphonie
Un met d'exception pour un vin d'exception.
Ils sont faits pour se rencontrer.

ROUGE TROUSSEAU

Harmonie
Le Comté, le Morbier et le Bleu du Haut-Jura
élevés au plus haut niveau par le Troussseau.

CRÉMANT DU JURA
BLANC BRUT PRESTIGE

Ode
Légèreté et fraîcheur
pour le repos des sens.

VIN DE PAILLE

Fugue
Les noisettes et les fruits secs s'harmonisent
avec les saveurs du Vin de Paille
pour offrir un grand final.

Morceaux choisis

*Pastilla de Champignons et Comté
sur son Coulis de Tomate.*

*Tarte fine de Saucisse de Morteau
aux Oignons, Bouquet de Salade
et Crème de Lard.*

*Filet de Féra cuit au four,
Sauce Ecrevisse.*

*Jambonnette de Poulet Fermier
aux Morilles, Sauce au Vin Jaune.*

*Assortiment
de 3 Fromages régionaux.*

*Lingot de Crème brûlée
au Macvin.*

*Fleur de Vacherin glacé
à la Noisette et aux Fruits secs,
Pétales de Chocolat et Crème à la Chicorée.*