



Plats de fête à emporter

ENTREES

- Truite rose de la petite montagne fumée (100g) 9 €
- Foie gras extra (F) confit (100g) 13.50 €
- Feuilleté d'escargots Bonvalot à l'ail des ours 12.90 €
- Terrine de cerf et cœur foie gras (80g) 9 €
- Pâté croûte façon oreiller belle aurore de volaille, veau, chanterelles et foie gras au savagnin (100g) 15 €
- confit d'oignons rouges (100g) 5.70 €

PLATS

- Filet de sandre, crème de homard au vin jaune 15 €
- 6 Noix de Saint-Jacques, sauce poisson au St-Pierre et safran du Jura 24 €
- Dinde AOP de Bresse en deux façons, jus crème aux gris des sapins 20 €
- Civet de cerf supérieur aux trompettes 16 €
- Accompagnement 2 légumes de saison et 1 féculent 5 €

DESSERTS

- Bûche Colombienne roulée café biscuit noix 4 €
- Gros Marron façon entremet sur dacquoise 4 €
- Bûche exotique mangue, passion, coco 4 €

Disponible à partir du 18/12

Commandes 48h00 à l'avance par mail à

info@hotel-abbaye-jura.com ou

Tél. 03 84 60 11 15 (standard ouvert à partir du 17/12)

Menu à emporter

Truite rose de la petite montagne fumée
en mise en bouche

Foie gras extra (F) confit et son chutney

Ou

Pâté croûte façon oreiller belle aurore de volaille, veau,
chanterelles et foie gras au savagnin

Filet de sandre, crème de homard au vin jaune

Ou

Noix de Saint-Jacques, sauce poisson au St-Pierre
et safran du Jura

Dinde AOP de Bresse en deux façons, jus crème aux gris
des sapins Accompagnement 2 légumes de saison et 1
féculent

Bûche Colombienne roulée café biscuit noix

Ou

Bûche exotique mangue, passion, coco

Menu à 45 € avec mise en bouche, foie gras, dinde et bûche

Menu complet à 58 €

Disponible à partir du 18/12

Commandes 48h00 à l'avance par mail à

info@hotel-abbaye-jura.com ou

Tél. 03 84 60 11 15 (standard ouvert à partir du 17/12)