

Restaurant du Centre de Loisirs des Franches-Montagnes

Monsieur Alain Vivet, restaurateur, se tient volontiers à votre disposition afin de composer un menu à votre convenance (dès 10 personnes), pour votre mariage, séminaire, repas d'entreprise, banquet ou fête de famille.

Menu Jurassien A

Totché
Assiette des Moines

Carré de porc farci d'une saucisse

Pommes à la crème
Salade de carottes et
racines rouges cuites

Crème au sucre brûlé

Prix : Fr. 32.-

Menu Jurassien B

Totché
Salade jurassienne

Jambon à l'os
A la moutarde de BFM

Pommes gratinées
Compote de rave

Soufflé glacé à la Damassine

Prix : Fr. 37.-

Menu Franches-Montagnes C

Croûte aux bolets

Brési du village aux épines d'épicéa
Gratin de pommes de terre à
la tête de Moine et légumes

Pommes à la Franc-Montagnarde
Sauce au miel et Glace

Prix : Fr. 38.-

Menu Printanier

Feuilleté aux asperges et
Gambas parfumées au basilic

Carré d'agneau en croûte d'ail sauvage
Pommes nouvelles
Légumes du printemps

Verrine aux fraises et rhubarbe
Biscuit

Prix : 40.-

Menu Estival

Marbré de truite aux poivrons
et courgettes

Mousse aux fines herbes

Grenadin de veau aux abricots
et Porto, pommes D'arphin et

Légumes estivaux

Soupe froide aux petits fruits
rouges parfumée aux épices

Sorbet framboise

Prix : 40.-

Menu Hivernal

Crème de courge à la
« BFM Salamandre »

Croûton viande séchée

Braisé de bœuf à l'ancienne
& Croquettes de roesti

Bottillons de carotte et chou-fleur

Parfait glacé à la cannelle et
Prune tiède aux épices

Prix : 40.-

Menu Automnal

Buisson de salades aux
champignons des bois

Entrecôte de cerf au genièvre

Garniture du braconnier

Crème brûlée aux marrons

Tuiles aux amandes

Prix : 40.-

Menu A

Minestrone

Picatta de porc Milanaise

Risotto au parmesan

Courgettes sautées

Panna cotta et

Coulis de fruits rouges

Prix : 24.-

Menu B

Salade Paysanne

Suprême de poulet aux
champignons

Tagliatelle étuvée de chou frisé

Carottes glacées

Mousse aux deux chocolats

Prix : 28.-

Menu D

Pavé de sandre au poivre vert

Et absinthe

Etuvé de poireau

Carré de porc aux bolets
cuit à basse température

Pomme fondante

Flan carotte et brocoli

Palette de sorbets

Fruits et coulis de saison

Prix : 36.-

Menu C

Salade de chèvre chaud à la
tomate séchée et noisettes

Magret de canard

Au miel et épices

Pommes Dauphines

Bouquet de légumes de saison

Crème brûlée au Toblerone

Tuile aux amandes

Prix : 32.-

Menu E

Terrine de pintade aux noisettes

Bouquet de salades aux raisins

Vinaigrette à l'huile de noisettes

Braisé de bœuf à l'ancienne
(Lardons, champignons)

Spätzlis maisons

Bouquet de légumes du marché

Cygne à la crème maison

Coulis de fruits rouges

Prix : 40.-

Menu F

Buisson de salades au sésame
Crevettes en habits de courgettes
Vinaigrette à la tomate

Aiguillette de bœuf à l'échalotte
Cuit à basse température
Gratin dauphinois
Eventail de légumes de saison

Bavarois au deux chocolats sur
Son biscuit, sauce orange et fruits

Prix : 44.-

Menu G

Feuilleté de truite aux
Branches d'épinards et amandes
Crème de pesto

Carré de veau au Porto
Cuit à basse température
Pommes noisettes aux herbes
Tatin de légumes

Croquant au Grand-Marnier
Eventail de fruits de saisons
Sauce café

Prix : 48.-

Menu H

Mille-feuilles chaud de
Tomates et chanterelles fraîches
Jus au Marsala

Cappuccino de brocoli aux
Amandes

Carré d'agneau à la Diable
Réduction au thym
Pommes Anna
Brochette de légumes grillés

Gratin d'ananas au rhum
Sorbet citron

Prix : 50.-

Menu I

Marbré de ris de veau
Bouquet de salade
A l'huile de noisette

Crème de tomate froide à la Mélisse
Croûton tapenade

Tournedos de lapereaux au
Jambon cru et sauge
Cœur de polenta gratiné
Variation de légumes

Profiteroles glacées
Sauce chocolat

Prix : 55.-

Menu J

Pavé de sandre en croûte de sésame

Etuvé de chou frisé

Sauce au Garanoir

Tasse de velouté de

Cuisses de grenouilles

Purée d'épinards

Contre filet de boeuf

Cuit à basse température

Sauce aux morilles

Pommes dauphines

Bouquet de légumes

Bavarois à la mangue sur son biscuit

Coulis et fruits

Prix : 60.-

Menu K

Feuilleté de ris de veau et

Bolets parfumés au Madère

Perles de carottes et navets

Glacés au miel

Galantine de truite tiède

Aux branches d'épinards

Sauce verte et bouquet de

Jeunes pousses

Tournedos d'autruche au curry rouge

Sur son lit de légumes et

Eventail de champignons

Riz basmati

Assiette de fromage des

Franches-Montagnes

Ananas caramélisé au gingembre

Sorbet thé vert

Prix : 70.-

Menu L

Buisson de salade au foie gras et
Magret de canard fumé
Vinaigrette balsamique

Brochette de lotte et Crevettes au
Bourgeon de Sapin
Purée de panais et tomates séchées

Sorbet fraise au sirop de
Pinot noir

Suprême de pintade farcie aux Morilles
Beignets de Risotto aux
Pignons de pin
Pressée de légumes de saison

Demi-lune de Bleuchâtel et
Chaux-d'Abel
Pain aux noix

Trilogie de crème brûlée
(Thym, café, carambar)

Prix : 75.—

Menu M

Grave Laks maison
Aux herbes du jardin
Toast et beurre

Foie gras chaud sur lit de
Purée de patates douces
Chutney à la mangue

Consommé d'écrevisse
Et sa Raviole

Grenadin de veau aux
Pommes et épices
Nouilles maison aux herbes
Choix de légumes

Assiette de fromage
Et garniture

Mille-feuille maison
Au sirop à la fleur de sureau et petits fruits
Coulis de framboises

Prix : 80.—

Menu N

Demi-lune de foie gras
Salade de lentilles de doucette
Vinaigrette au balsamique

Paupiette de filet de sole et
Langoustine sur lit d'endives
Crème de safran

Tasse de velouté topinambours à
La truffe du Périgord
Fleuron parfumé

Granité maison à la tomate
A l'Humagne blanche

Cœur de filet de bœuf flambé au Whisky
Pommes Williams
Aumônière aux champignons et légumes

Focaccia au chèvre et à l'orange
Mesclun à l'huile d'olive

Religieuse aux deux chocolats
Sauce au piment d'Espelette
Sorbet mangue

Prix : 85.—

Salle Cristal : 45 places
Salle à disposition : de 10 à 160 places
Salle polyvalente : 150 places
Terrasse : 150 places
Patinoire chauffée : de 500 à 1'500 places