



Saline royale
Arc-et-Senans
renouveau

ILLUSTRATIONS DE MENUS SELON LA SAISON

Le déjeuner-visite à la Saline royale * **Une journée entre Histoire et Gastronomie**

Dans une cadre XVIIIème siècle, le déjeuner à la Saline sublime les accords entre mets et vins au travers de produits du terroir jurassien.

Menu Tradition « Automne-Hiver »

Terrine de lapin maison aux pistaches

Blanquette de veau aux champignons forestiers Garnitures de saison

Duo de fromages régionaux

Poires au vin et aux épices

Café

Deux verres de vin sélectionnés de la Fruitière Viticole d'Arbois

* Ce forfait comprend le droit d'entrée au monument, la visite guidée, le repas et la visite libre des expositions temporaires

Remarques

- Le menu proposé du 1^{er} octobre au 31 mars
- Gratuité chauffeur
- Eau plate en carafe comprise
- Option apéritif : (Crémant rosé et 3 bouchées salées)
- Temps de repas 2h
- Le dépassement de vin facturé



Saline royale
Arc-et-Senans
renouveau

Le déjeuner-visitte à la Saline royale * **Une journée entre Histoire et Gastronomie**

Dans une cadre XVIIIème siècle, le déjeuner à la Saline sublime les accords entre mets et vins au travers de produits du terroir jurassien.

Menu tradition « Eté »

Tartare de tomates aux herbes du jardin

Emincé de bœuf aux légumes du soleil
Garnitures de saison

Duo de fromages régionaux

Mille-feuille à la mousse de framboise

Café

Deux verres de vin sélectionnés de la Fruitière Vinicole d'Arbois

* Ce forfait comprend le droit d'entrée au monument, la visite guidée, le repas et la visite libre des expositions temporaires

Remarques

- Le menu proposé du 21 juin au 30 septembre
- Gratuité chauffeur
- Eau plate en carafe comprise
- Option apéritif : (Crémant rosé et 3 bouchées salées)
- Temps de repas 2h
- Le dépassement de vin facturé



Saline royale
Arc-et-Senans
renouveau

Le déjeuner-visite à la Saline royale * Une journée entre Histoire et Gastronomie

Dans une cadre XVIIIème siècle, le déjeuner à la Saline sublime les accords entre mets et vins au travers de produits du terroir jurassien.

Menu tradition « Printemps »

Velouté d'asperges vertes et sa tuile au Comté

Lasagne de truite rose aux épinards Garnitures de saison

Duo de fromages régionaux

Crème brûlée au caramel beurre salé

Café

Deux verres de vin sélectionnés de la Fruitière Vinicole d'Arbois

* Ce forfait comprend le droit d'entrée au monument, la visite guidée, le repas et la visite libre des expositions temporaires

Remarques

- Le menu proposé du 1^{er} avril au 20 juin
- Gratuité chauffeur
- Eau plate en carafe comprise
- Option apéritif : (Crémant rosé et 3 bouchées salées)
- Temps de repas 2h
- Le dépassement de vin facturé.