

Propositions Hivernales, du 01 Décembre au 20 Mars

pour les groupes, à partir de 12 personnes

Chers clients, parmi toutes ces propositions, nous vous laissons le soin de composer UN SEUL MENU pour l'ensemble de la table

Nos premiers plats

Salade Mêlée sur assiette
8.00

Salade Mêlée en saladier
6.00

*Velouté de petits pois
au fromage de chèvre*
9.50

*Salade Campagnarde
(duo de salades, lardons,
dés de jambon et de
gruyère, croûtons
Maison)*
10.50

*Crème de châtaignes
aux bolets*
9.50

Feuilleté sauce Forestière
11.00

*Terrine de foie de volaille
Suisse et sa saladine*
12.00

Feuilleté sauce morilles
16.00

Nos plats principaux

*Rôti de porc Suisse
Sauce aux herbes du jardin
Pommes frites
Carottes à l'Absinthe*
17.50

*Jambon chaud Suisse
Gratin de pommes de terre
Trilogie de légumes*
24.00

*Saucisson Neuchâtelois
Sauce Pinot noir
Nouilles au beurre
Carottes glacées*
24.00

*Rôti de filet d'épaule
de Veau Suisse
Jus brun au romarin
Nouilles au beurre
Trilogie de légumes*
33.00

*Filet mignon de porc Suisse
Sauce morilles
Roesti Maison
Sauté de légumes*
37.50

*Filet de bœuf Suisse
Beurre Maison
Ecrasé de pommes de terre
à l'huile de truffe
Sauté de légumes*
45.00

Nos desserts Maison

Vacherin glacé meringué
8.50

*Compotine chaude
de pommes et coings
Glace vanille*

Dôme de crème fouettée
9.50

*Mousse au chocolat noir
Sorbet cassis*
9.50

*Crumble froid
aux prunes chaudes
et à la crème fouettée
Glace pain d'épices*
9.50

*Strudel aux pommes
Glace cannelle
Sauce vanille*
11.50

*Tiramisu aux poires et spéculos
Parfait glacé au chocolat noir*
11.50

*Fondant chocolat
au coulis de fruits rouges
Glace vanille*
12.50

Pour les personnes annoncées absentes le jour même du repas
le 50% du prix du menu sera facturé
En vous remerciant de votre compréhension