

Propositions Estivales, du 22 Juin au 30 Septembre
pour les groupes composés d'un minimum de 10 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
8.00

Salade aux lardons
8.00

*Salade aux pommes
et lardons*
9.50

Salade au chèvre chaud
10.00

*Terrine de foie de volaille
Suisse et sa saladine*
11.00

*Salade aux copeaux
de palée fumée Suisse*
11.00

*Mousse de palée fumée
Suisse et sa saladine*
12.00

Feuilleté aux chanterelles
14.00

Feuilleté aux morilles
16.00

Nos plats principaux

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

*Saucisson Neuchâtelois
Sauce Pinot noir
Pommes rissolées
Carottes à l'absinthe*
19.50

*Suprême de poulet jaune (FR)
Beurre Maison
Risotto aux chanterelles
Tomates cerise
au basilic*
25.00

*Brochette d'agneau (CH ou NZ)
au poivre
Pommes en robe des champs
Légumes grillés*
25.00

*Suprême de pintade (FR)
aux chanterelles
Gnocchis romaines
Légumes du jour*
29.50

*Filet mignon de porc (CH)
aux chanterelles
Nouilles au beurre
Sauté de légumes*
31.50

*Filet de bœuf (CH) en croûte de sel
Beurre aux herbes du jardin
Pommes Anna à l'huile de truffe
Sauté de légumes*
42.00

Nos desserts Maison

Tarte aux fruits
5.50

Crème brûlée à la vanille
7.00

Forêt noire
8.00

Vacherin glacé meringué
8.50

*Strudel aux pommes
Glace cannelle
Sauce vanille*
9.50

*Mousse au chocolat
et son sorbet cerise*
10.00

*Tiramisu aux fruits rouges
et son parfait glacé du moment*
10.50

*Crumble de fruits rouges
Glace vanille*
11.50

*Charlotte aux pommes
Sauce vanille*
12.50

*Parfait glacé au chocolat blanc
Sauce chocolat et fruits rouges*
12.50

*Fondant chocolat
Sorbet abricot
Sauce 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