

**Propositions Hivernales, du 01 Décembre au 20 Mars**

***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**

<i>Salade mêlée</i> 8.00
<i>Crème de citrouille au curry</i> 8.50
<i>Salade campagnarde</i> 9.50
<i>Salade aux pommes et lardons</i> 9.50
<i>Velouté de châtaignes aux bolets</i> 9.50
<i>Terrine de foie de volaille Suisse et sa saladine</i> 11.00
<i>Feuilleté Forestière</i> 12.00
<i>Mousse de palée fumée Suisse et sa saladine</i> 12.00
<i>Feuilleté aux morilles</i> 16.00

**Nos plats principaux**

<i>Rôti de porc Suisse Sauce aux herbes du jardin Pommes frites Carottes à l'Absinthe</i> 17.50
<i>Jambon chaud Suisse Gratin de pommes de terre Haricots campagnards</i> 18.50
<i>Saucisson Neuchâtelois Sauce Pinot noir Pommes rissolées Carottes à l'absinthe</i> 19.50
<i>Suprême de poulet jaune (FR) Beurre Maison Risotto crémé au curry Fine ratatouille</i> 23.50
<i>Filet mignon de porc (CH) à la moutarde ancienne Roesti maison Sauté de légumes</i> 29.00
<i>Filet d'agneau (CH ou NZ) à la Provençale Pommes dauphines Sauté de légumes</i> 30.00
<i>Rôti de veau Suisse à la crème et au romarin Risotto aux légumes</i> 31.00
<i>Filet de bœuf (CH) en croûte de sel Beurre Maison Pommes Anna à l'huile de truffe Sauté de légumes</i> 42.00

**Nos desserts Maison**

<i>Amandine aux poires Sauce vanille</i> 9.00
<i>Vacherin glacé meringué</i> 8.50
<i>Strudel aux pommes Glace cannelle Sauce vanille</i> 9.50
<i>Gratin de pommes Glace cannelle</i> 10.50
<i>Tiramisu de pommes et châtaignes Glace vanille</i> 10.50
<i>Baba au rhum Glace vanille</i> 11.50
<i>Crumble pommes poires Glace cannelle</i> 11.50
<i>Fondant chocolat Sorbet abricot Sauce vanille</i> 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**