

Propositions Printanières, du 21 Mars au 21 Juin

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>	<i>8.00</i>
<i>Salade campagnarde</i>	<i>9.50</i>
<i>Salade aux pommes et lardons</i>	<i>9.50</i>
<i>Terrine de foie de volaille Suisse et sa saladine</i>	<i>11.00</i>
<i>Salade aux copeaux de palée fumée Suisse</i>	<i>11.00</i>
<i>Terrine d'asperges vertes Sauce balsamique et tomates</i>	<i>11.00</i>
<i>Mousse de palée fumée Suisse et sa saladine</i>	<i>12.00</i>
<i>Feuilleté aux morilles</i>	<i>16.00</i>

Nos plats principaux

<i>Rôti de porc Suisse Sauce aux herbes du jardin Pommes frites Carottes à l'Absinthe</i>	<i>17.50</i>
<i>Saucisson Neuchâtelois Sauce Pinot noir Pommes rissolées Carottes à l'absinthe</i>	<i>19.50</i>
<i>Suprême de poulet jaune (FR) Beurre Maison Risotto crémé au curry Fine ratatouille</i>	<i>23.50</i>
<i>Filet mignon de porc (CH) à la moutarde ancienne Roesti maison Sauté de légumes</i>	<i>29.00</i>
<i>Filet d'agneau (CH ou NZ) à l'ail d'ours Pommes nouvelles sautées au miel Légumes du marché</i>	<i>30.00</i>
<i>Rôti de veau (CH) à la crème et au romarin Risotto aux légumes</i>	<i>31.00</i>
<i>Filet de bœuf (CH) en croûte de sel Beurre à l'ail d'ours Gnocchis romaine Bouquet d'asperges</i>	<i>39.50</i>

Nos desserts Maison

<i>Tarte aux fruits</i>	<i>5.50</i>
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	<i>7.00</i>
<i>Forêt noire</i>	<i>8.00</i>
<i>Vacherin glacé meringué</i>	<i>8.50</i>
<i>Strudel aux pommes Glace cannelle Sauce vanille</i>	<i>9.50</i>
<i>Tiramisu de rhubarbe et son parfait glacé du moment</i>	<i>10.50</i>
<i>Mille feuilles à la vanille Sauce cacao</i>	<i>10.50</i>
<i>Charlotte aux pommes Sauce vanille</i>	<i>12.50</i>
<i>Gratin de fruits de saison et sa glace vanille</i>	<i>12.50</i>
<i>Fondant chocolat Sorbet abricot Sauce vanille</i>	<i>12.50</i>

Pour les personnes annoncées absentes le jour même du repas

le 50% du prix du menu sera facturé.

En vous remerciant de votre compréhension