

Propositions Hivernales, du 01 Décembre au 20 Mars
pour les groupes, à partir de 15 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 en saladier
6.00

Velouté de courge et
patates douces au
curcuma et cumin
9.50

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

Crème de châtaignes
aux bolets
12.50

Vol au Vent
Sauce Forestière
12.00

Terrine de foie de volaille
Suisse et sa saladine
13.00

Vol au Vent
Sauce morilles
17.00

Nos plats principaux

Rôti de porc Suisse
Sauce aux herbes du jardin
Pommes frites
Carottes à l'Absinthe
18.00

Jambon chaud Suisse
Gratin de pommes de terre
Légumes du moment
26.00

Saucisson Neuchâtelois
Sauce Pinot noir
Pommes rissolées
Carottes glacées
26.00

Bœuf Bourguignon Suisse
Nouilles au beurre
27.00

Osso Bucco de Veau Suisse
Nouilles au beurre
33.50

Filet de bœuf Suisse
Beurre Maison
Ecrasé de pommes de terre
à l'huile de truffe
Légumes du moment
46.00

Nos desserts Maison

Tarte aux pommes
et à la cannelle
7.00

Crème brûlée à la vanille
8.50

Vacherin glacé meringué
8.50

Compotine chaude
de pommes et poires
Glace vanille
Dôme de crème fouettée
aux brisures de spéculoos
10.50

Parfait glacé à l'Absinthe
9.50

Parfait Glacé au chocolat Blanc
et son topping au chocolat noir
9.50

Fondant chocolat
au coulis de fruits rouges
Glace vanille
13.50

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