Propositions Automnales, du 01 Octobre au 30 Novembre
pour les groupes, à partir de 12 personnes durant la Chasse
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

Feuilleté sauce forestière
12.00

Terrine de foie de volaille Suisse et sa saladine
13.00

Feuilleté 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

Filet mignon de porc Suisse
Sauce Forestière
Nouilles au beurre
Sauté de chou rave
34.00

Filet mignon de sanglier (All)
Sauce poivre et airelles Maison
Spätzli au beurre
Garnitures de chasse Maison
39.50

Escalopes de chevreuil (All)
Sauce cognac Maison
Spätzli au beurre
Garnitures de chasse Maison
41.50

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

Nos desserts Maison

Crème brulée à la vanille
8.50

Vacherin glacé meringué
8.50

Parfait glacé à l'Absinthe
9.50

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

Crumble froid aux prunes chaudes et à la crème fouettée
Glace pain d'épices
10.50

Tiramisu aux poires et spéculos
Parfait glacé au chocolat noir
11.50

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