

**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

*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

*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**