

Propositions Printanières, du 21 Mars au 20 Juin

pour les groupes, à partir de 12 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 sur assiette
8.00

Salade Mêlée en saladier
6.00

*Velouté de carottes au lait
de coco et cardamome*
9.50

*Salade aux copeaux
de Féra fumée Suisse*
11.00

*Tartare d'asperges
vertes et blanches
aux tomates*
11.00

Feuilleté sauce forestière
11.00

*Mousse de Féra fumée
Suisse et sa saladine*
13.00

Feuilleté sauce morilles
16.00

Nos plats principaux

*Rôti de porc Suisse
Sauce aux herbes du jardin
Pommes frites
Carottes à l'Absinthe*
17.50

*Saucisson Neuchâtelois
Sauce Pinot noir
Pommes rissolées
Carottes glacées*
24.00

*Suprême de poulet jaune (FR)
et son jus brun
Risotto crémé de riz vénéré
Tian de légumes*
27.00

*Magret de canard (FR)
Jus brun au miel et au romarin
Pommes dauphine
Pak-Choi au beurre*
31.00

*Filet mignon de porc Suisse
Sauce à la sauge du jardin
Pommes nouvelles au miel
Sauté de légumes*
31.00

*Rôti de filet d'épaule
de Veau Suisse
Jus brun au romarin
Nouilles au beurre
Duo d'asperges glacées*
35.00

*Filet de bœuf Suisse
Beurre à l'ail noir
Roesti Maison
Sauté d'asperges*
45.00

Nos desserts Maison

Crème brûlée à la vanille
7.00

*Forêt noire aux Framboises
avec ou sans alcool*
8.00

Vacherin glacé meringué
8.50

*Mousse au chocolat noir
Sorbet cassis*
9.50

*Crumble froid
à la rhubarbe chaude et à la
crème fouettée
Glace fraise*
9.50

Bavarois aux myrtilles
11.50

*Tiramisu aux fruits rouges
Parfait glacé au chocolat blanc*
11.50

*Fondant chocolat
au coulis de fruits rouges
Glace vanille*
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