

Propositions dès 10 personnes minimum par menu

### MENU 1 À CHF 52.00

Salade de saison

\*\*\*

Filets de perche meunière origine Suisse, pommes vapeur ou pommes frites

\*\*\*

Panna Cotta au chocolat blanc, coulis de fruits rouges

### MENU 2 À CHF 49.00 PRODUITS DU TERROIR

Mousse de truite fumée et bouquet de salade

\*\*\*

Saucisson neuchâtelois et filet mignon de porc des Ponts-de-Martel en croûte  
Jus corsé et légumes du Seeland, mini gratin croustillant

\*\*\*

Parfait glacé à l'absinthe, liqueur maison à la Fée verte

### MENU 3 À CHF 62.00

Tartare de saumon frais

\*\*\*

Filet de boeuf au four, sauce au Pinot Noir, mini gratin et légumes

\*\*\*

Pot gourmand au chocolat

### MENU 4 À CHF 62.00

Burratina au basilic et tomates confites

\*\*\*

Filet d'agneau, caramel d'ail, pommes fondantes et légumes

\*\*\*

Carpaccio d'ananas rôti et crème glacée coco

### MENU 5 À CHF 62.00

Velouté de courge et chips de jambon cru

\*\*\*

Filet mignon des Ponts-de-Martel aux morilles, tagliatelle fraîches et légumes

\*\*\*

Assiette gourmande

Propositions

Propositions dès 10 personnes minimum par menu

## MENU DE FETE À CHF 78.00

Mi-cuit de foie gras de canard maison

\*\*\*

Carré de veau aux morilles, pommes lorettes et petits légumes

\*\*\*

Choix de fromages

\*\*\*

Noir de Noir (dégustation de desserts au chocolat)

## MENU DE LA MER À CHF 78.00

Carpaccio de noix de St.-Jacques au citron vert et truffe

\*\*\*

Rafraîchissement aux fruits de la passion et Mauler Brut

\*\*\*

Queue de homard, petite bisque, risotto aux bolets et poireaux

\*\*\*

Choix de fromages

\*\*\*

Moelleux au chocolat Noir

*Propositions*