

Propositions dès 10 personnes

MENU 1 À CHF 46.00

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 43.00 PRODUITS DU TERROIR

Mousse de bondelle fumée et mesclun de salade

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

Crème brûlée à la Fée Verte

MENU 3 À CHF 55.00

Tartare de saumon frais

Contre-filet de boeuf au four, sauce au Pinot Noir, mini gratin et légumes

Duo de mousses au chocolat

MENU 4 À CHF 58.00

Mozzarella de Travers et tomates confites

Filet d'agneau en croûte de pommes de terre, caramel d'ail et légumes

Carpaccio d'ananas rôti et crème glacée coco

MENU 5 À CHF 58.00

Salade de gambas aux agrumes

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

Assiette gourmande

Propositions

Propositions dès 10 personnes

MENU 6 À CHF 62.00

Salade gourmande au magret fumé et mi-cuit de foie gras maison

Suprême de pintade fermière, velouté de foie gras, pommes Berny, légumes

Gratin de fruits de saison, sabayon au champagne

MENU DE FETE À CHF 72.00

Mi-cuit de foie gras de canard maison

Carré de veau aux morilles, pommes Berny et petits légumes

Choix de fromages

Noir de Noir (dégustation de desserts au chocolat)

MENU DE LA MER À CHF 72.00

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

Rafraîchissement aux fruits de la passion et Mauler Brut

Queue de cigale de mer, petite bisque, risotto aux bolets et poireaux

Choix de fromages

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Propositions