

Propositions dès 10 personnes

MENU 1 À CHF 49.00

Salade de saison

Filets de perche meunière, pommes vapeur ou pommes frites

Panna Cotta au chocolat blanc, coulis de fruits rouges

MENU 2 À CHF 45.00 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 58.00

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 58.00

Mozzarella de Travers 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 58.00

Crème 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

MENU DE FETE À CHF 72.00

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 72.00

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

Rafraîchissement aux fruits de la passion et Mauler Brut

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

Choix de fromages

Moelleux au chocolat Noir

Propositions