



## PROPOSITIONS DE MENUS – **Printemps 2021**

*(dès env. 7 personnes, sur réservation)*

C'est avec plaisir que nous vous soumettons des suggestions de menus actuels. dans l'idée que vous définissiez si possible un menu commun, pour le plaisir de la convivialité.

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

La TVA à 7,7% est comprise dans les prix indiqués.

Bien sûr nous restons à votre disposition pour d'autres idées, ou pour vous suggérer un menu-surprise de saison ou un menu personnalisé selon un budget donné, par exemple.

### **MENU 1**

**Amuse-bouche de saison**



**Salade printanière de ris de veau sauté aux câpres capucines et à l'huile de graines de courge**



**Mignons de porc du pays aux morilles, pommes nouvelles rôties et garniture printanière**



**Crème brûlée à la rhubarbe au miel** fr. 68.-

### **MENU 2**

**Amuse-bouche de saison**



**Feuilleté d'asperges de Cavillon, sauce crémeuse à la ciboulette**



**Aiguillettes de bœuf des Franches-Montagnes, réduction à la syrah et échalotes pommes nouvelles rôties et garniture printanière**



**Parfait glacé maison façon cassata, coulis framboise** fr. 69.-

### **MENU 3**

**Amuse-bouche de saison**



**Jambon de Parme, méli-mélo d'asperges et artichaut vinaigrette**



**Grenadin de veau des Franches-Montagnes cuit rosé, morilles à la crème pommes nouvelles rôties et garniture du marché**



**Parfait glacé poire et vin cuit** fr. 76.-

#### MENU 4

Amuse-bouche de saison



Filet de truite du Jura étuvée aux fines herbes, mousseline aux asperges



Carré d'agneau prés-salés d'Ecosse rôti au thym et à l'aïl nouveau,  
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Soupe glacée de fraises et sorbet citron vert fr. 77.-

#### MENU 5

Amuse-bouche de saison



Carpaccio de veau mi-cuit à l'huile de truffe et copeaux de parmesan



Filet de boeuf rôti (*Franches-Montagnes*) sauce béarnaise  
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Mille-feuilles aux fraises, crème glacée vanille bourbon fr. 85.-

#### MENU 6

Amuse-bouche de saison



Pavé de loup de mer grillé sur sa peau, brunoise de légumes provençale



Carré de veau des Franches-Montagnes cuit rosé, gratiné aux herbes printanières  
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Tarte au citron meringuée et garniture fruitée fr. 79.-

#### AVANT LE DESSERT...

Souhaitez-vous proposer des fromages selon l'envie du moment à vos convives?

Suppl. fr.10.- par personne

Le choix du menu de groupe doit nous être communiqué min. une semaine à l'avance,  
dans la mesure du possible.

Quant au nombre définitif de participants,  
veuillez nous le communiquer 24h à l'avance  
et ce nombre sera pris en considération pour la facturation.

Merci de votre confiance et au plaisir de vous recevoir à Mont-Crosin.