



## PROPOSITIONS DE MENUS – Printemps 2018 (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



Jambon de Serrano, méli-mélo d'asperge et artichaut vinaigrette



Suprême de pintade rôtie aux morilles fraîches, pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Crème brûlée, coulis rhubarbe au miel fr. 68.-

### MENU 2

Amuse-bouche de saison



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



Carré d'agneau (*prés-salés Ecosse*) rôti à l'ail nouveau, pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Soupe glacée de fraises, sorbet citron vert fr. 76.-

### MENU 3

Amuse-bouche de saison



Feuilleté d'asperges de Cavaillon, sauce crémeuse à la ciboulette



Aiguillettes de boeuf (*Franches-Montagnes*) sauce au poivre vert, pommes nouvelles rôties et garniture du marché



Nougat glacé, coulis de fruits rouges fr. 68.-

#### MENU 4

Amuse-bouche de saison



Salade printanière de noix de saint-jacques  
et gambas grillées aux pointes d'asperges



Carré de veau (*Franches-Montagnes*) aux morilles fraîches,  
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Mille-feuilles aux fraises, crème glacée vanille bourbon fr. 82.-

#### MENU 5

Amuse-bouche de saison



Médailon de lotte grillée, sabayon moutardé aux pointes d'asperges



Filet de boeuf rôti (*Franches-Montagnes*) réduction à la syrah  
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Tarte au citron meringuée, crème glacée chocolat fr. 82.-

#### MENU 6

Amuse-bouche de saison



Salade printanière de ris de veau sauté aux câpres  
et à l'huile de pépins de courge



Grenadins de veau (*Franches-Montagnes*) cuits rosé, sauce au citron vert,  
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Parfait glacé à la fée verte fr. 72.-

#### 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.

En cas de renoncement à l'amuse-bouche, nous déduisons fr. 5.- du prix du menu.

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.