



PROPOSITIONS DE MENUS – Automne 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.

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



Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth et palée du lac de Neuchâtel fumée à froid



Carré de veau (Franches-Montagnes) rôti aux graines de moutarde et jus au porto, gratin dauphinois et légumes du marché



Poire pochée en duo, crème glacée au vin cuit
fr. 78.- TVA incluse

MENU 2

Amuse-bouche de saison



Salade d'automne de caille rôtie et magret de canard fumé, oeuf de caille



Entrecôte de chevreuil grand veneur, spätzli et garniture de chasse
(pomme aux airelles, poire au sirop, choux-bruxelles, choux rouges, marrons, raisins)



Crème brûlée aux figues
fr. 78.- TVA incluse

Menu 3

Amuse-bouche de saison



Terrine de pigeonneau au foie gras, toast et beurre



Filet de bœuf (Franches-Montagnes) réduction à la syrah, gratin dauphinois et légumes du marché



Parfait glacé aux framboises
fr. 82.- TVA incluse



Menu 4

Amuse-bouche de saison



Terrine de foie gras de canard aux abricots confits, toast et beurre



Aiguillette de bœuf (Franches-Montagnes) sauce aux cinq poivres,
gratin dauphinois et légumes du marché



Parfait glacé à la fée verte

fr. 75.- TVA incluse

Menu 5

Amuse-bouche de saison



Pavé de loup de mer grillé sur sa peau, court-bouillon safrané



Carré d'agneau d'Ecosse au thym frais,
gratin dauphinois et légumes du marché



Mille-feuilles aux poires caramélisées, crème glacée vanille bourbon

fr. 79.- TVA incluse

Menu 6

Composition de salades d'automne et magret de canard fumé



Civet de chevreuil chasseur, spätzli maison et garniture chasse



Crèmes glacées macadamia et croquantine

fr. 58.- TVA incluse

INTOLERANCES ET ALLERGIES

Merci de nous en informer sitôt possible.

PROVENANCES

bœuf CH, veau CH, chevreuil Autriche, caille, faisane et foie gras France,
loup de mer Atlantique

AVANT LE DESSERT...

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

Suppl. fr.9.- 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.