



## PROPOSITIONS DE MENUS – Hiver 2020/2021

(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.

Des mesures de sécurité sanitaire maximale seront appliquées.

De légers changements peuvent intervenir en fonction du marché.

La TVA 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



Composition nordique de poissons fumés et marinés



Magret de canard des Landes rôti au miel, sauce bigarade

Riz basmati et légumes du maraîcher



Palette de fruits exotiques et sorbets aux agrumes

fr. 73.-

### MENU 2

Amuse-bouche de saison



Noix de saint-jacques grillées sur lit de poireaux blancs



Aiguillettes de bœuf, sauce béarnaise

Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



Ananas rôti au miel, crème glacée coco

fr. 73.-

### MENU 3

Amuse-bouche de saison



Terrine de sandre et noix de saint-jacques, mesclun de salade



Mignons de porc aux morilles

Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



Crème brûlée au fruit de la passion

fr. 71.-

#### **MENU 4**

**Amuse-bouche de saison**



**Filet de truite du Doubs étuvé, mousseline aux fines herbes**



**Carré d'agneau pré-salé (Irlande) rôti en croûte gratinée**

**Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher**



**Parfait glacé au pain d'épices et filets d'oranges**

fr. 75.-



#### **MENU 5**

**Amuse-bouche de saison**



**Croustade de homard grillée, fond crémé de crustacés**



**Carré de veau rôti aux graines de moutarde**

**Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher**



**Parfait glacé aux pistaches façon cassata, coulis framboise**

fr. 84.-



#### **MENU 6**

**Amuse-bouche de saison**



**Terrine de foie gras de canard des Landes aux fruits du mendiant**



**Filet de bœuf bordelaise**

**Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher**



**Duo de mousses chocolat Caraïbes, tartelette aux limes**

fr. 84.-

#### **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.