



PROPOSITIONS DE MENUS – Hiver 2018/2019

(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 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 du pêcheur (lotte, gambas, saint-jacques, calmars grillés à l'huile d'olive citronnée)



Aiguillettes de boeuf (*Franches-Montagnes*) sauce béarnaise
Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



Ananas rôti au miel, crème glacée coco

fr. 74.-

MENU 2

Amuse-bouche de saison



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



Carré de veau (*Franches-Montagnes*) rôti aux graines de moutarde
Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



Palette de sorbets aux fruits exotiques

fr. 79.-

MENU 3

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



Parfait glacé à la fée verte

fr. 67.-

MENU 4

Amuse-bouche de saison



Noix de saint-jacques grillées sur lit de poireaux blancs



Filet de bœuf (*Franches-Montagnes*) bordelaise

Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



Mousse au chocolat Caraïbes et sorbet citron vert

fr. 79.-

MENU 5

Amuse-bouche de saison



Filet de truite du Doubs étuvé, mousseline aux fines herbes



Carré d'agneau pré-salé (Irlande) rôti au thym

Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



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

fr. 76.-

MENU 6

Amuse-bouche de saison



Terrine de pigeonneau au foie gras, mesclun à l'huile de courge



Mignons de porc aux morilles

Timbale de pomme-de-terre et légumes du maraîcher



Crème brûlée au fruit de la passion

fr. 69.-

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.