



PROPOSITIONS DE MENUS – Printemps 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 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. 67.-

MENU 2

Amuse-bouche de saison



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



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



Semifreddo praliné, coulis aux framboises fr. 68.-

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 à la fée verte fr. 73.-

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'ail 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. 81.-

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 et son sabayon moutardé
pommes nouvelles rôties et garniture printanière



Petite 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.