



Suggestions de menus Eté 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 8% est comprise dans les prix indiqués
Bien sûr nous restons à votre disposition pour d'autres idées,
ou pour un menu-surprise de saison ou un menu personnalisé selon un budget donné, par exemple.

Menu 1

Amuse-bouche de saison

Carpaccio de veau cuit rosé, brunoise de tomate et artichaut breton

Carré d'agneau d'Ecosse (pré-salé) rôti au thym,
paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Semifreddo aux amandes caramélisées et aux petits fruits
Fr. 78.-TVA incluse



Menu 2

Amuse-bouche de saison

Duo de saumon d'Ecosse mariné et palée du lac de Neuchâtel fumée à froid,
timbale de légumes vinaigrette

Carré de veau (Franches-Montagnes) aux chanterelles.
paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Parfait glacé à la fée verte OU Parfait glacé aux framboises (*sans alcool*)
fr. 79.- TVA incluse



Menu 3

Amuse-bouche de saison

Salade estivale du pêcheur au vinaigre de framboise
(*calmars, gambas, noix de saint-jacques...*)

Grenadin de veau cuit rosé, jus au porto
paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Parfait glacé au vin cuit, poire au sirop
fr. 74.- TVA incluse



Menu 4

Amuse-bouche de saison

Filet de truite du Doubs étuvé aux herbes potagères

Aiguillette de bœuf (Franches-Montagnes) sauce béarnaise, paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Crème brûlée aux cerises

fr. 66.- TVA incluse



Menu 5

Amuse-bouche de saison

Mi-cuit de thon au sésame à la japonaise

Magret de canard des Landes à l'orange, riz basmati et légumes sautés

Soupe glacée de melon, crème glacée pistache, tuile aux amandes

fr. 68.- TVA incluse



Menu 6

Amuse-bouche de saison

Médailillon de lotte d'Ecosse rôti aux girolles

Filet de bœuf rôti (Franches-Montagnes) sauce bordelaise paillasson de pomme-de-terre et garniture estivale

Tarte au citron vert meringué, crème glacée chocolat Côte d'Ivoire

fr. 82.- TVA incluse



AVANT LE DESSERT...

Souhaitez-vous proposer des fromages selon l'envie du moment, à vos convives?
Suppl. fr.10.- par personne

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

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.