



PROPOSITIONS DE MENUS – Automne 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.

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

Composition de salade d'automne et filets de magret fumé



Civet de chevreuil chasseur, spätzli maison et garniture de chasse



Parfait glacé au vin cuit

fr. 58.- TVA incluse

MENU 2

Amuse-bouche de saison



Carpaccio de saumon mariné à l'avocat



Aiguillettes de bœuf (Franches-Montagnes) aux cinq poivres, gratin dauphinois et garniture automnale



Crème brûlée aux figues

fr. 68.- TVA incluse

Menu 3

Amuse-bouche de saison



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



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



Carpaccio d'ananas caramélisé, glace noix de coco

fr. 78.- TVA incluse



Menu 4

Amuse-bouche de saison



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



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



Mille-feuilles aux poires caramélisées, crème glacée vanille bourbon
fr. 81.- TVA incluse

Menu 5

Amuse-bouche de saison



Médailon de foie gras de canard mi-cuit aux fruits du mendiant



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



Parfait glacé au fruit de la passion
fr. 80.- TVA incluse

Menu 6

Petite soupe du pêcheur safranée



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



Figues pochées au porto, glace cannelle
fr. 82.- TVA incluse

PROVENANCES

bœuf CH, veau CH, chasse Autriche, agneau Ecosse, caille, magret 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.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.