



## PROPOSITIONS DE MENUS – Automne 2020

*(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. 59.- TVA incluse*

### **MENU 2**

**Amuse-bouche de saison**



**Terrine de faisan aux pistaches**



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



**Crème brûlée au fruit du moment**

*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 airelles, poire au sirop, choux-bruxelles, choux rouges, marrons, raisins, champignons)



**Carpaccio d'ananas caramélisé, glace noix de coco**

*fr. 82.- 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

##### **Amuse-bouche de saison**



**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. 83.- 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.9.- 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.