



Vert-Bois

Suggestions de menus **Eté 2021**

(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 un menu-surprise de saison ou un menu personnalisé selon un budget donné, par exemple.

Menu 1

Amuse-bouche de saison

Marbré de saumon d'Ecosse aux lentilles

**Carré d'agneau d'Ecosse (pré-salé) rôti au thym,
paillason 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.
paillason 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,
paillason 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. 68.- 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. 70.- TVA incluse



Menu 6

Amuse-bouche de saison

Médaille de lotte d'Ecosse rôtie aux girolles

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

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

fr. 82.- TVA incluse



AVANT LE DESSERT...

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

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.