



MENUS D'HIVER

Nos propositions de menus pour banquets

pour les groupes à partir de 10 personnes

Menu du Chef

Laissez-vous surprendre par le menu du Chef, avec entrée, plat principal et dessert

Chf. 49.50

Ce menu est disponible le lundi de la semaine de la réservation

- OU -

Menu "A"

Potage de courge façon thaï

Beignets de crevettes

Caille désossée marinée au yaourt et épices tandoori

Sauce légère au curry et mange

Couscous de fruits secs et pistaches

Cheesecake aux clémentines renversé

Sélection de friandises

Chf. 65.-



Menu "B"

*Millefeuille à la bondelle du lac de Neuchâtel fumée Maison
Biscuit aux fines herbes et crème au raifort*

*St-Jacques poêlées sur canard confit
Salade d'ananas, menthe et poivre de Tasmanie*

*Grenadins de veau poêlés
Sauce aux champignons
Risotto nature
Légumes du marché*

*Oranges marinées au vin rouge
Mousse au Suchard express
Sorbet à l'orange sanguine*

Sélection de friandises

Chf. 100.-

Les fromages d'ici et d'ailleurs : chf. 14.-

Ces menus sont préparés pour des groupes de plus de 10 personnes et sont servis dans nos salles privées de banquets à l'étage.

Cette liste de menus n'est pas exhaustive et notre chef de cuisine est à votre entière disposition pour composer un menu selon vos goûts et selon les saisons.

Un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives. Toute restriction alimentaire, allergie, végétarienne, etc... est à annoncer 24h à l'avance.

Nous vous prions de bien vouloir consulter nos généralités en dernière page des menus classiques pour le détail des conditions pour banquets.

Voir aussi menus classiques