



Propositions de mets pour
banquet
Printemps
d'avril à juin

NOUS NOUS ADAPTONS À VOS ENVIES !
NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE
PERSONNALISÉE.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS PRÉFÉRENCES
ET BESOINS,

Entrées froides

Salade d'asperges vertes aux herbes fraîches & pomelos	13.-
Salade gourmande au magret de canard fumé et foie gras	14.-
Cœur de filet de truite fumé de l'Isle & sa Rillette	15.-
Salade de mesclun à l'huile de noix de Chevilly	
Foie gras de canard au torchon chutney de pommes	17.-
Salade panachée et brioche maison	
Ballotine de poulet de Chevilly aux légumes printaniers	15.-
Crudités de saison	
Croustillant de filet de thon enrobé de sa feuille de nori	17.-
Légumes croquants de nos maraîchers	
Tartare de bœuf au couteau façon Juralpes pain toasté	18.-
Salade printanière	



Entrées chaudes

Filet de truite de la Venoge et son coulis d'écrevisse Riz vénéré	15.-
Galantine de poulet de Chevilly pochée Bouillon de poule aux giroles	15.-
Cigale de mer à la nage de légumes Beurre au Chasselas et rhubarbes	17.-
Queues de crevettes rôties au thym citron Taboulé de choux fleur	17.-
Pot au feu de foie gras et légumes printaniers	18.-



Plats

Mignons de porc de La Chaux aux morilles	25.-
Suprême de poulet de Chevilly rôti à la sauge	22.-
Entrecôte double de bœuf rassie sur os (tranchée lors du service) Sauce Marco Polo, moutarde et poivre vert	29.-
Filet de bœuf (180g) de La Chaux rassit sur os Sauce Béarnaise Avec foie gras poêlé supplément 7.-	34.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassit sur os Sauce au poivre de Madagascar	35.-
Carré d'agneau de la région et confit de piment doux	33.-
Filet de veau (CH) jus au romarin	32.-
Filets de perches meunières, sauce au beurre blanc	29.-

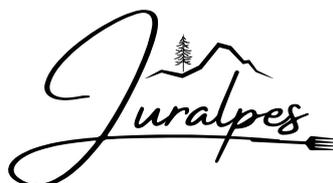
Garnitures

Tagliatelles fraîches et légumes du moment	5.-
Risotto onctueux et légumes du moment	5.-
Risotto d'orges perlé légumes du moment	5.-
Gratin dauphinois et légumes du moment	6.-
Pommes romarin et légumes du moment	5.-
Riz pilaf et légumes du moment	4.-



Fromages et douceurs

Assiette de fromages (5) d'ici et d'ailleurs	10.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs	13.-
Tiramisu d'Irène	10.-
Mousse au fraise et pistache	10.-
Parfait glacé au Grand Marnier	11.-
Pavlova aux fruits rouge et citron vert	11.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	11.-
Sablé breton et son crémeux de citron, basilic et fraises fraîches	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers.	10.-
Mignardises pour le café (3 mignardises)	4.50



Informations

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de choisir un seul menu pour l'ensemble de vos convives.

Vous pouvez sélectionner les plats qui vous font plaisir parmi les entrées froides et chaudes, un plat principal et un accompagnement. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter du fromage (l'assiette sera facturée à la commande) ainsi qu'un dessert.

N'oubliez pas de nous communiquer toute allergie ou intolérance alimentaire de vos convives.

Le prix du menu est calculé en additionnant les prix des plats choisis.

De plus, la TVA de 8,1 % est incluse dans les prix