



Propositions de mets d'automne
pour banquets
de mi-septembre à fin décembre

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

Ceviche de truite de l'Isle au lait de coco épicé	15.-
Salade gourmande au magret de canard fumé maison	14.-
Pâté de veau maison, Pickles de légumes	15.-
Tartare de saumon aux Granny Smith et Wasabi	16.-
Pressée de foie gras, chutney d'algues et agrumes	18.-
Coeur de filet de truite fumé de l'Isle et sa rilette au raifort	14.-
Noix de St- Jaques mi-cuite au sésame et Pickles de carottes	18.-



Entrées chaudes

Rissole de caille et foie gras, Sauce bigarade	19.-
Médallions de langoustine, légumes racine et marc vaudois	21.-
Soupe à la courge et espuma de lard fumé	14.-
Nage de fruits de mer et huîtres aux pleurotes	16.-
Filet de truite de l'Isle, coulis d'écrevisses et risotto de courges	15.-
Quiche aux escargots du mont d'or et herbes fraîches	17.-
Tartes fines aux champignons frais	15.-
Pot au feu de foie gras et légumes d'automne	18.-



Plats

Carré de porc de la région au romarin	25.-
Magret de canard (FR) - sauce au Gamar'One	25.-
Entrecôte double de bœuf de La Chaux à la Bordelaise.	29.-
Tournedos de bœuf (180g) de La Chaux rassis sur os, Sauce Marco Polo Avec foie gras poêlé supplément 7.-	35.-
Châteaubriand bœuf de la Chaux rassis sur os Sauce au Pinot noir	36.-
Carré d'agneau de la région aux agrumes et thym	33.-
Filet de veau (CH) aux chanterelles	33.-
Suprême de poulet de Chevilly aux écrevisses	24.-
Filets de truite de l'Isle au beurre blanc	22.-

Garnitures

Tagliatelles fraîches et légumes d'automne	5.-
Risotto onctueux et légumes d'automne	5.-
Pommes mousseline légumes d'automne	5.-
Gratin dauphinois et légumes d'automne	5.-
Pommes rissolées et légumes d'automne	5.-
Riz pilaf et légumes d'automne	5.-



Fromages et douceurs

Assiette de fromages (5) d'ici et d'ailleurs	11.-
Plateaux de fromages (10) d'ici et d'ailleurs	15.-
Tiramisu d'Irène	10.-
Tarte fine aux pommes et glace vanille de Lussery-Villars	11.-
Parfait glacé au Grand Marnier	11.-
Vermicelle de marron façon Juralpes	12.-
Glace au citron arrosé de limoncello maison	11.-
Îles flottante et crème vanille	12.-
Vacherin glacé avec inscription min. 8 pers. (2 arômes à choix: Vanille-cassis-fraise-café-pistache-chocolat)	10.-
Café gourmand (4 verrines et mignardises)	13.-



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, le plateau pour tous les convives) 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.

La TVA de 8,1 % est incluse dans les prix