

Menu 1

Salade verte

* * * *

Emincé de poulet au curry

Riz

Brochettes de fruit

* * * *

Glace vanille-fraise

20,00

Menu 2

Salade de saison

* * * *

Suprême de poulet jaune

Jus au thym

Tagliatelle

Légumes du moment

* * * *

Mousse au chocolat Maison

24,00

Menu 3

Salade de saison

* * * *

Rôti de porc

Forestière

Gratin dauphinois

Légumes du moment

* * * *

Salade de fruits

28,00

Menu 4

Assiette de terrine campagnarde

Et crudités

* * * *

Bœuf braisé à l'ancienne

Pommes mousseline

Légumes du moment

* * * *

Crème brûlée

34,00

Menu 5

Filets de rougets
Vierge de tomates séchées

* * * *

Pavé de cheval
Beurre Maison
Pommes allumettes
Légumes du moment

* * * *

Chaud-froid gratiné de baies des bois

42,00

Menu 6

Filets de rougets
Vierge de tomates séchées

* * * *

Pavé de boeuf
Beurre Maison
Pommes allumettes
Légumes du moment

* * * *

Chaud-froid gratiné de baies des bois

46,00

Menu 7

Guacamole et crevettes

Calypso

* * * *

Mignon de porc

Aux morilles

Gratin dauphinois

Légumes du moment

* * * *

Sorbet Damassine

48,00

Menu 8

Salade de foie de volaille

Au vinaigre de Xerès

* * * *

Ballotine de Bar et saumon

En farce de persillade

Sauce Béarnaise

Pommes nature ou riz

Légumes Verdura

* * * *

Assortiments de fromages de la région

* * * *

Palette de sorbets

50,00

Menu 9

Trio de tartare de poissons

Thon rouge, Bar et saumon

* * * *

Noix de veau

Aux bolets

Pommes dauphines

Légumes de saison

* * * *

Assortiment de fromages de la région

* * * *

Crème brûlée à la fève de Tonka

56,00

Menu 10

Mesclun de magret de canard fumé

* * * *

Filet de rouget

Vierge de citronnelle

* * * *

Sorbet prune

* * * *

Bœuf Wellington

Ecrasé de pommes de terre

A l'essence de truffe

Légumes de saison

* * * *

Assortiment de fromages de la région

* * * *

Trio de mousse aux trois chocolats

60,00

Menu 11

mi- cuit de foie gras de canard

Et sa palette de Chutney

* * * *

Filet de sole

En panure de citron vert

* * * *

Sorbet Damassine

* * * *

Grenadin de veau

A la farce de truffe

Et son jus

Pommes darphins

Légumes de saison

* * * *

Assortiment de fromages de la région

* * * *

Café Gourmand

68,00



La Chinoise

Guacamole en émulsion et crevettes cocktail

Fondue chinoise à volonté

(Boeuf, cheval, volaille)

Sept sortes de sauces

(Tartare, ail, moutarde ancienne, curry, cocktail,

barbecue, aux herbes)

Pommes frites

Buffet de salades

Salade de fruits de saison

48.00

LA SAUCISSE AU MARC



Salade Mêlée

* * * * *

Saucisse au Marc

De Pinot de Neuchâtel

Rösti

* * * * *

Assiette de fromage

* * * * *

Fondant au chocolat, boule de glace

34.00



La Poêlée Jurassienne

Grillez votre viande dans de savoureux beurres fait maison

Filet de poulet, entrecôte de cheval, entrecôte de
bœuf

Pommes frites

Poivrons frits

Salade mêlée

Mayonnaise Maison : cocktail, curry, ail, tartare,
moutarde ancienne, barbecue

Sans dessert

38.00 par personne

Avec dessert à choix selon propositions de menus

43.00 par personne