



NOS MENUS

Menu 1

Salade de saison aux croûtons et lardons

Crème Dubarry

Rôti Neuchâtelois

Pommes purée et légumes

Panna cotta à la mangue et crumble

32.- par personne

Menu 2

Salade verte de saison

Feuilleté aux champignons

**Emincé de bœuf aux baies roses
Tagliatelle et légumes**

Tranche de gâteau au pruneaux

34.- par personne

Menu 3

Salade de saison et pignons de Pin rôti

Consommé Célestine

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz pilaf et légumes

Tranche de gâteau à l'abricot

36.- par personne

Menu 4

Salade de saison

Velouté de courges aux épices douces

Rôti de veau jus à la sauge

Galette de rösti et légumes du moment

Gâteaux aux fruits

38.- par personne

Menu 5

Salade de saison et tuiles de parmesan

Tagliatelle aux champignons de Paris

Osso bucco de veau à La Piémontaise

Risotto crémeux et légumes

Tiramisu

42.- par personnes

Menu 6

Pâté en croûte du terroir et crudités

*

Feuilleté sauce forestière

Pièce de veau braisé jus aux herbes sauvage

Galette de rösti et légumes du moment

* * *

Truffé au chocolat coulis d'oranges amères

54.- par personne

Menu 7

Terrine de saumon et légumes croquants, séré aux fines herbes

Risotto à l'essence de truffes et copeaux de parmesan

Suprême de volaille jaune jus à l'estragon

Pommes fondantes et légumes du moment

Crème catalane

56.- par personne

Menu 8

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes

Copeaux de parmesan et ruccola

Quenelles de brochet au Riesling sur lit de tagliolini

Magret de canard au miel de sapin et thym citronné

Pommes au four et légumes du moment

Tartelette Tatin et boule de glace à la vanille

58.- par personne

Menu 9

Mousse de foie de canard gelée au Porto

Servi avec une brioche tiède

Fine tartelette au saumon fumé crème de ciboulette

Filet de bœuf (cuisson juste rosé) au pur malt

Pomme mousseline et légumes du moment

Tourtière de Gascogne pommes cannelles et son sorbet

66.- par personnes

Menu 10

Duo de tartare de saumon frais et fumé parfumé aux agrumes

Concassée d'avocat à l'infusion de vodka

Feuilleté aux morilles

*** * ***

Médailon de bœuf aux trois poivres

Galette de pommes de terre et légumes du moment

*** * ***

Opéra Mocca-chocolat

70.- par personnes

Menu 11

Caille Lucullus, gelée au gewurztraminer

Servie avec une brioche parisienne tiède

(Caille farcie au foie gras poché dans son jus de volaille)

Duo de pétoncle et noix de St-Jacques

Jus au crustacés et sa mousseline au basilic frais

Trou normand

Filet de bœuf (cuisson juste rosé) aux morilles

Pomme Anna et légumes du moment

Nougat glacé au miel de sapin

Accompagné de petits fruits rouge et son coulis passion

84.- par personne