

Menu de Noël

80€ par personne - à partir de 20h00
1 coupe de champagne et café offerte

Amuse-bouche

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes et poivre timu

Entrée

Marbré de foie gras maison, chutney de mangue et pain brioché
ou
saumon fumé, crème légère à l'aneth et blinis tiéfes

Plat

Suprême de pintade fermière farcie aux cèpes, jus court et gratin de
pommes de terre
ou
filet de bar rôti, sauce vierge aux agrumes, mousseline de panais et légumes
glacés

Fromage

Assiette gourmande de Neuchâtel fermier, salade de jeunes pousses aux
noix

Dessert

Buche glacées chocolat-praliné maison et éclats de noisettes
caramélisées

