

MENU « TERRE » – 45.00

Aumônière de tomme tiède au miel de forêt et saladiné

Tataki de bœuf suisse minute, marinade asiatique,
Riz sauvage et sauté de légumes

Cheese cake au coulis de fruits rouges

MENU « EAU » - 45.00

Rillettes de poisson selon arrivage, crème et ciboulette, saladiné

Fish & chips de la mer, sauce tartare

Panna cotta

MENU « BRASSERIE » - 50.00

Os à moelle gratiné, saladiné

Tartare de bœuf terroir, moutarde à l'ancienne et échalotes,
frites et pain toasts OU

Cordon bleu de volaille et gruyère AOC, frites et légumes du marché

Brownies à la fleur de sel et noix de pécan

MENU « POTAGER » - 40.00 (végane/sans gluten)

Velouté de saison

Couscous de quinoa du Val-de-Ruz et ses légumes de saison

Dessert selon l'inspiration du moment

Merci de bien vouloir choisir le même menu pour l'ensemble du groupe,
indépendamment des végétariens et des personnes allergiques pour lesquelles un
menu adapté sera proposé.