

MENUS DE GROUPES « SPECIAL FÊTES »

MENU « POISSON » - 55.00

Saint-Jacques poêlées et ses pickles de légumes

Filet de bondelle et infusion d'aspérule

Risotto de riz vénéré et jardinière de légumes

Panna cotta

MENU « VIANDE » - 60.00

Terrine de foie gras maison et son chutney aux figues

Filet mignon de porc à la crème de morilles,

Pommes grenailles et jardinière de légumes

Cheesecake

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

Velouté de saison au lait de coco

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

Dessert selon l'inspiration du moment

Pour simplifier le service sachant que nous aurons 3 entrées et 3 plats différents, nous vous remercions de bien vouloir choisir un dessert commun entre la panna cotta, le cheesecake, voire le parfait glacé (sorbet pour les éventuels allergiques au lactose)

Le Team V