

# Nos menus de fêtes...

dès 8 personnes

## ... à l'Hôtel de l'Aigle

## ... au Café des Mines



### ● Le Croustillant

Mini pâté et sa sauce pistache

Tranché d'entrecôte double de bœuf  
Sauce au Pinot noir  
Pommes country  
Garniture de légumes

Forêt blanche  
CHF 65.00

### ● L'Anglais

Salade de foies de volailles  
au vinaigre de framboises

Roastbeef à l'anglaise  
Pommes frites  
Garniture de légumes

Mousse au chocolat noir et à la menthe  
CHF 54.00

### ● Le Fruité

Salade mêlée de saison

Filet de veau aux agrumes  
Garniture à choix

Cassata maison  
CHF 52.00

### ● Le Gourmet

Carpaccio de bufflonne et sa tomme

Consommé au fumet de morilles

Filet de bœuf Wellington  
Panier des champs  
Garniture de légumes

Soufflé glacé à la cerisette de Môtiers  
CHF 76.00

### ● La Sainte-Barbe

Salade mêlée

Jambon cuit dans l'asphalte  
Gratin dauphinois  
Haricots verts

Parfait glacé à l'absinthe  
CHF 36.00

### ● La Raclette à discrétion

Buffet de salade  
Raclette en meule de la région  
Jura 3 lacs  
CHF 30.00

### ● Le fourneau

Crème de courge cuite sur le fourneau

Saucisson neuchâtelois  
cuit dans la braise  
Rösti

Sèche au beurre cuite dans le fourneau  
CHF 39.00

### ● Les fondues

Fondue au fromage  
CHF 23.00

Fondue au Mauler  
CHF 25.00

### ● Festival de fondues

Déplacez-vous entre de tables hautes  
et dégustez différentes fondues  
à votre guise :

- fondue à la tomate
- fondue aux bolets
- fondue au vin mousseux Mauler
- fondue à l'échalote et aux fines herbes
- fondue au fromage de chèvre

CHF 25.00

