

Nos menus de fêtes...

dès 8 personnes

... à l'Hôtel de l'Aigle

... au Café des Mines



● Le Môtisan

Crème au vin Mauler
Dinde farcie légumes et pistaches
Pommes Darphin
Marquise au chocolat
CHF 68.00

● 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

● Le Festif

Saumon Gravlax et bouquet de salade
Gigot d'agneau
Sauce aux herbes
Gratin dauphinois et légumes du marché
Carpaccio d'ananas
Glace de buffle fleur de lait
CHF 58.00

● 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

● Le Fourneau

Crème de courge cuite sur le fourneau
Saucisson neuchâtelois
cuit dans la braise
Rôsti
Sèche au beurre cuite dans le fourneau
CHF 39.00

● La Raclette à discrétion

Buffet de salades
Raclette en meule de
la région Jura & Trois-Lacs
CHF 30.00

● Les Fondues

Fondue au fromage
CHF 23.00
Fondue au vin mousseux Mauler
Fondue à la tomate
Fondue aux bolets
Fondue à l'échalote et aux fines herbes
Fondue au fromage de chèvre
CHF 25.00

