



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# *Menu 1*

Salade de saison

\*\*\*

Rôti neuchâtelois, sauce moutarde à l'ancienne,  
Pommes de terre au cumin et légumes frais de saison

\*\*\*

Tarte aux fruits

25.-



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# Menu 2

Salade de saison et saucisse d'Ajoie

\*\*\*

Poulet au vin rouge façon grand-mère,  
Nouilles fines et légumes frais de saison

\*\*\*

Mousse « Grand Torino » et sa sauce orange

32.- /pers.



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# *Menu 3*

Salade de saison

\*\*\*

Gigot d'agneau thym & romarin,  
Gratin dauphinois et légumes frais de saison

\*\*\*

Crème brûlée aux senteurs du Sud

37.- /pers.



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# Menu 4

Feuilleté aux champignons

\*\*\*

Suprême de pintade à l'estragon,  
Riz tricolore et légumes frais de saison

\*\*\*

Meringue chantilly

37.- /pers.



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# *Menu 5*

Terrine campagnarde sur petite salade croquante

\*\*\*

Mignons de porc habillés de lard,  
Sauce aux morilles, nouilles fines et légumes frais de saison

\*\*\*

Parfait glacé meringué et son coulis de fruits rouges

45.- /pers.



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# *Menu 6*

Salade croûtons & lardons et son œuf poché

\*\*\*

Cochon de lait rôti, pomme au four,  
Jus au pinot noir, gratin dauphinois et légumes frais de  
saison

\*\*\*

Parfait glacé à la Damassine et son petit pot

47.- /pers.



LA CHAUX-D'ABEL  
RESTAURANT

# Menu 7

Foie gras maison et son sel des Alpes aux pétales de fleurs  
séchée  
Et son petit pot de poires confites

\*\*\*

Faux-filet de bœuf et son os à moelle,  
Jus au pinot noir, gratin dauphinois et légumes frais de  
saison

\*\*\*

Bavarois aux fruits de la passion et son coulis exotique

63.- /pers.