

GRAND HÔTEL
DES RASSES
★★★

VOTRE REPAS D'ENTREPRISE



MENU
3 PLATS DÈS
CHF 58.–

Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés.

**NOUS ORGANISONS VOTRE
EVENEMENT SUR MESURE !**

Pour tout complément d'information : sales@boas.ch

GRAND HÔTEL DES RASSES

★★★

PROPOSITIONS DE MENU

MENU 1

Saumon Gravlax et carpaccio
de betteraves, crème fouettée au wasabi,
jeunes pousses de salade

—
Médaille d'entrecôte de bœuf rôti basse
température (cuisson unique), jus corsé
au Pinot noir, Purée de racine rouge,
courgettes sautées, galette de polenta
aux olives noires

—
Duo de macarons, chocolat-passion et
pistache-framboise, sorbet mangue

CHF 89.-

MENU 2

Mille-feuille d'aubergines, mozzarella et tapenade
d'olives noires, fleur de jambon de Parme

—
Fondant de bœuf braisé à l'abricotine,
écrasée de pomme de terre, farandole
de légumes

—
Entremet aux deux chocolats

CHF 68.-

MENU 3

Carpaccio de bœuf à l'huile citronnée,
Et copeaux de parmesan et roquette

—
Fondant de bœuf braisé à l'abricotine
Gratin dauphinois
Bouquet de légumes

—
Parfait glacé à l'Absinthe du Val de Travers

CHF 58.-

GRAND HÔTEL DES RASSES

MENU 4

Trilogie de tartares (bœuf, bisons, légumes),
salade de saison et toasts

—
Pavé de sandre grillé à la citronnelle, risotto aux racines rouges,
radis glacés au soja

—
Noisette d'agneau en croute d'herbes,
Poêlée de légumes du maraîcher, pomme Anna

—
Assiette de fromages de l'Auberson

—
Moelleux au chocolat de Villars, sorbet et coulis d'abricot

CHF 108.-

★ ★ ★