



Votre soirée du personnel

MENU
3 PLATS DÈS
CHF 58.-

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

NOUS ORGANISONS VOTRE SOIRÉE SUR MESURE !

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



PROPOSITIONS DE MENUS

Nous pouvons également vous créer un menu sur-mesure avec notre Chef

MENU 1

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

Fondant de bœuf braisé à l'abricotine, gratin dauphinois et bouquet de légumes

Parfait glacé à l'absinthe du Val de Travers

CHF 58.-

MENU 2

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

Fondant de bœuf braisé à l'abricotine, écrasé de pommes de terre et farandole de légumes

Entremet aux deux chocolats

CHF 72.-

MENU 3

Saumon Gravlax, carpaccio de betteraves, crème fouettée au wasabi et 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 et galette de polenta aux olives noires

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

CHF 92.-

MENU 4

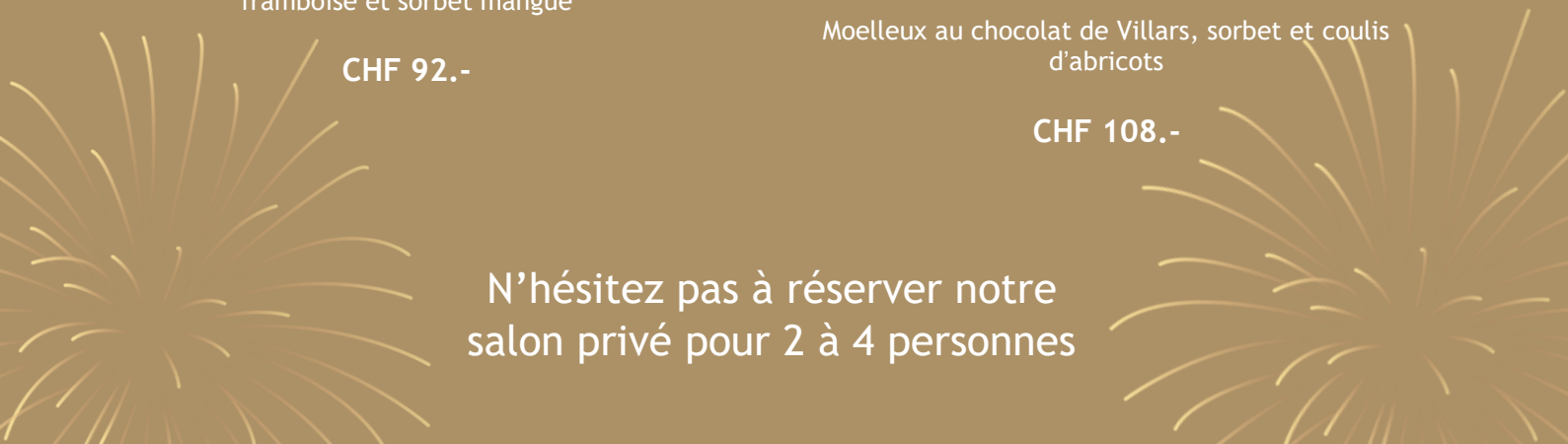
Trilogie de tartares (bœuf, bison et légumes), salade de saison et toasts

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

Noisette d'agneau en croustade d'herbes, poêlée de légumes du maraîcher et pomme Anna

Moelleux au chocolat de Villars, sorbet et coulis d'abricots

CHF 108.-



N'hésitez pas à réserver notre
salon privé pour 2 à 4 personnes