

Hôtel de l'Aigle

Menus de fêtes

pour les groupes

dès 10 personnes

Novembre-décembre 2022

Sur demande, possibilité de faire une offre pour un traiteur ou au café des Mines d'asphalte



www.hotel-aigle.ch

hôtel restaurant ***

l'Aigle

Grand' Rue 27
2108 Couvet / Val-de-Travers
T 032 864 90 50
info@gout-region.ch

Fondue

parfumée aux bolets et cornes d'abondance

- **chinoise** (bouillon traditionnel)

- **vigneronne** (bouillon au vin rouge)

Viande fraîche: bœuf Highland des Brenets BIO
agneau (NE), poulet (CH)

Riz et pommes frites, salades

Sauces maison: tartare, ail, cocktail, curry, moutarde

CHF 45.00 par personne

Le Gourmet Bio

Salade de doucette, croûtons à l'ail
Pleurottes BIO de Cornaux

Filet de truite BIO de Môtiers poché
Sauce au Mauler BIO

Lentilles vertes BIO des Prés de l'Areuse

Pavé d'entrecôte de bœuf Highland des Brenets BIO
Sauce béarnaise au beurre de la fromagerie
Gratin de pommes-de-terre, légumes d'hiver

Poire pochée au Pinot Noir BIO d'Hauterive
Glace à la cannelle BIO

CHF 82.00 par personne

Le buffle

Tartine de mozzarella de buffle de Travers
Tartare de racine rouge
Bouquet de légumes

Emincé de buffle de Travers, sauce aux échalotes
Risotto au pesto de persil
Légumes d'hiver

Bavarois au lait de bufflone
Coulis aux fruits rouges

CHF 52.00 par personne

Le Noël

Saumon fumé des Acacias (Fleurier)
pain toasté, beurre et bouquet de salades

Filet de veau cuit à basse température
Sauce au Pinot Gris
Pommes Berny, bouquet de légumes

Marquise au chocolat et pain d'épices

CHF 63.00 par personne