



MENUS DE FÊTES 2025 -2026

MENU DE FÊTE

dès 2 personnes

Amuse-bouche



Crème au vin mousseux Mauler
Julienne de poireaux



Filet de bœuf Angus de Travers
façon Wellington, sauce au Cognac
Panier des champs garni de légumes



Bûche des fêtes chocolat et framboise

Menu 3 plats CHF 69.00

Supplément assiette de fromages CHF 5.00

MENU CONVIVIAL

dès 10 personnes

Salade mêlée



Fondue chinoise à discrétion
Bouillon de bœuf parfumé aux bolets
et cornes d'abondance

Viande suisse : bœuf, poulet et porc
Frites, riz et gratin de pommes de terre

Sauces Maison : cocktail, curry,
poivre, tartare

Petits légumes au vinaigre Maison



Trio desserts

Menu 3 plats CHF 56.00

MENU BUFFLE

dès 2 personnes

Tartine de mozzarella de bufflonne
de Travers

Tartare de racine rouge
et bouquet de salades



Emincé de buffle de Travers
Sauce aux échalotes
Rösti et bouquet de légumes



Coupe de glaces au lait de bufflonne
Fleur de lait et caramel beurre salé

Menu 3 plats CHF 45.00

MENU DELICATESSE

dès 15 personnes

Amuse-bouche



Salade verte garnie
Saumon fumé BIO des Acacias à Fleurier



Crème de courge et flûte de Tête Dure



Roastbeef d'Angus de Travers
à l'Anglaise, sauce hollandaise
Pommes dauphine, bouquet de légumes



Pommes en cage, crème anglaise

Menu 4 plats CHF 71.00

hôtel restaurant ***

l'Aigle

by goût & région

Menus adaptables aux régimes
spécifiques sur demande.
Valable du 01.12.25 au 04.01.26

Grand' Rue 27 | 2108 Couvet / Val-de-Travers
+41 32 864 90 50 | hotel-aigle.ch

