CARTE

ENTRÉE

La Citrouille de la Princesse à la chaussure de verre 11.50

Velouté satiné de courge, accompagné d'une mousse aérienne à l'orange
servie avec une délicate citrouille en chocolat blanc aux graines de courge torréfiées

Le Baiser du Royaume Vert 15.50

Terrine végétale aux nuances vertes, nappée d'un coulis de petits pois
Couronne croustillante au parmesan et jeunes pousses de cresson, vinaigrette aromatique

La Forêt Enchantée 8.50

Salade croquante de fenouil, pomme et herbes fraîches
Parsemée d'éclats de pain d'épice
Fagot de légumes primeurs entouré de sa ciboulette.

Le Petit Capuchon Rouge 10.50

Gaspacho rouge, accompagné de son panier de pâte feuilleté garni de pickles de légumes équilibrés et acidulés

PLATS

Ratatouille du Chef 21.50

Confit raffiné Byaldi aux légumes fondants et ses arômes ensoleillés accompagné de son jus et basilic frit

Les Amoureux de la Trattoria 26.50

Nid de spaghettis croustillant et boulettes de viande
Relevé d'un coulis de tomate basilic
(version végé disponible)

La Volaille de la Princesse des Bois 29.50

Suprême de volaille sauté
pommes caramélisées,
jus corsé au cidre Chips de peau de volaille
Chou romanesco et crumble salé aux noix

Le Risotto de La Fée 24.50

Risotto vert aux herbes lumineuses, petit pois et fèves torréfiées, sublimé de ces zestes d'agrumes accompagné de chips d'ail de patate douce

DESSERTS

La Tarte de La Reine Rouge 9.50

Tarte de Linz revisitée, pâte sucrée croustillante, fruits rouges délicats

Les Beignets de la Princesse et du Crapaud 9.50

Beignets gourmands et dorés, saupoudrés de sucre glace, fourrés à la ganache vanille et confiture de fraise

Le Bonhomme de Pain D'épices 8.50

Pain d'épice moelleux aux parfums chauds servi avec une crème légère accompagné de la boisson chaude de votre choix

La Belle aux Songes 10.50

Roulé à la framboise accompagné de ces cœur de meringue rose romantique

Menu

Le Baiser du Royaume Vert

Terrine végétale aux nuances vertes,
nappé d'un coulis de petit pois
Couronne croustillante au parmesan
Jeunes pousses de cresson et vinaigrette
aromatique.

***

La Volaille de la Princesse des Bois

Suprême de volaille sauté, pommes
caramélisées
Accompagné de son jus corsé au cidre
Chips de peau de volaille
Chou romanesco et crumble salé au noix

***

La Belle aux Songes

Roulé à la framboise accompagné de ses
cœurs de meringue roses romantiques

***

51.00

Animations

Week-end des apprentis

Vendredi 30 janvier

Dès 19h00,
animation musicale avec
Inès & Ethan

Samedi 31 janvier

Atelier biscuits
de 14h30 à 16h30
sur inscription

Samedi 31 janvier

Marie-Thérèse Porchet
by Nolan, pour une
touche humoristique
durant la soirée

Dimanche 1er février

Vos ballons prennent vie
avec l'équipe de
makimua dès 13h30

Nous nous réjouissons de
passer ces moments avec vous
et comptons sur votre présence

Hôtel de l'Aigle
Grand-Rue 27
2108 Couvet
032/864 90 50
info@gout-region.ch