

Petit Hôtel de Chaumont

Entrées et salades

	Petite	Grande
Potage de saison	9.50	
Saumon fumé, toast et beurre	18.-	
Foie gras maison	22.-	
Viande séchée de bœuf	14.-	24.-
Feuilleté aux champignons	14.-	
Salade verte	6.-	11.-
Salade composée	8.-	15.-
Salade de chèvre chaud au miel		24.-
Salade de lentilles, betteraves et chèvre frais		24.-

Nos plats cuits à la braise

Gambas façon du Chef	36.-
Filet de saumon à la crème citronnée	36.-
Magret de canard au gingembre	34.-
Rack d'agneau en persillade	44.-
Mijoté de joues de bœuf	30.-
Pavé de bœuf sauce échalotes au Porto	36.-
Entrecôte de cheval à l'ail	34.-

Autres suggestions

Assiette végétarienne	24.-
Penne à la forestière	24.-
Jambon à l'os	25.-

Mets aux fromages

Fondue au fromage maison (avec ou sans ail/échalote)	24.-
Croûte au fromage	23.-

Nos viandes sur ardoises

	200g	250g	300g
Magret de canard	36.-	40.-	44.-
Pavé de Bœuf	36.-	40.-	44.-
Entrecôte de cheval	36.-	40.-	44.-
Rack d'agneau			44.-

Assiettes pour enfants

Pâtes à la bolognaise	12.-
Jambon à l'os frites et légumes	13.-
Petit steak de bœuf frites et légumes	14.-
Petit pavé de boeuf sur ardoise	19.-

Menu Petit Hôtel

Amuse bouche

Feuilleté aux champignons

Riesling-Sylvaner, Caves du Prieuré, Cormondrèche

ou Saumon sauvage fumé (suppl. 4.-) **ou** Foie gras maison (suppl. 6.-)

Riesling-Sylvaner, Caves du Prieuré **ou** Malvoisie douce, Valais AOC

Gambas façon du Chef

Chardonnay, Caves Châtenay, Boudry

ou Viande sur ardoise à choix (agneau suppl. 8.-)

Pinot noir, Roger Sandoz, Neuchâtel

Ronde des fromages

Nero d'Avola, San Marciano, Sicile

ou Dessert gourmand

Prosecco brut Millesimato, Villa Folini, DOC Italie

Fr. 58.-

Fr. 76.- avec vins

Bon appétit et santé !

Allergènes: en cas d'allergie, veuillez-vous renseigner auprès du personnel



Forfait découverte pour 2 personnes à 350.- :

Kir royal + Menu Petit Hôtel + Nuitée en chambre double + Accès wellness + Petit Déjeuner