

MENU FUSION

À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 8 OCTOBRE 2018

Terrine de faisán

Filet de rascasse en daube et polenta

Tarte au chocolat blanc et passion

Provenance de la viande : Allemagne

Provenance du poisson : France

MARDI 9 OCTOBRE 2018

Gambas sauce won

Poulet rôti

Pomme à la peau au romarin

Crème catalane

Provenance de la viande : Suisse

Provenance des crustacés : Thaïlande

MERCREDI 10 OCTOBRE 2018

Salade caprese

Raviolis au citron

Pamplemousse rôti au miel romarin
et espuma orange

JEUDI 11 OCTOBRE 2018

Tartare de truite et crémeux de concombre

Civet de cerf, garniture chasse

Paris Brest

Provenance de la viande : Allemagne

Provenance du poisson : Suisse

VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

Soyeux de potimarron

Dos de saumon laqué mirin, chop suey

Tarte tatin et glace au caramel beurre salé

Provenance du poisson : Norvège

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Soyeux de potimarron

Tarte aux poireaux

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi



LAKE SIDE RESTAURANT

Hôtel Beaulac
Esplanade Léopold-Robert 2
CH-2000 Neuchâtel

T +41 (0) 32 723 11 11
F +41 (0) 32 725 60 35
hotel@beaulac.ch

En cas d'allergies ou intolérances particulière, veuillez-vous adresser au personnel de service.