

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



La Croisette C'est

Tout un monde

**Le Restaurant
Le Lounge gastronomique
Le Bar
La Salle de banquet
La cave à vin**

Possibilité d'organiser et visiter un apéritif en cave à vin pour petit groupe jusqu'à 20 personnes

Nos établissements

Restaurant Le CafTech Le Locle 032 930 30 14

Restaurant-Auberge La Tène plage Marin 032 753 80 30 www.la-tene.ch

Restaurant La Croisette Le Locle 032 931 35 30 www.lacroisette.ch

Mangez bien

Riez beaucoup

Vivez longtemps



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Menu Signature 1

Les Champignons

Champignons de saison sur un feuilleté léger
sauce onctueuse à la crème
CHF 18.00

La Volaille

Suprême de volaille jaune à la moutarde ancienne
pommes mousseline & légumes frais du maraîcher
CHF 32.00

La Charlotte

Charlotte au chocolat blanc,
coulis de fruits rouges
CHF 12.50

Menu complet – CHF 62.50

Le Fromage

Sélection affinée par la Maison Pierre-Alain Sterchi & Fils
CHF 12.50

Informations

- Un minimum de **trois plats** par menu est requis.
Un **menu unique** sera servi pour l'ensemble des convives.
Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.
Ce menu est disponible pour un **groupe de 10 personnes ou plus**.

Mangez bien

Riez beaucoup

Vivez longtemps



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Menu Signature 2

Le Saumon

Tartare de saumon et avocat, wakamé
perlage de truffes
CHF 19.50

Le Veau

Parisienne de veau rôti et moelleux, sauce aux morilles
pommes paillassons & saveurs du maraîcher
CHF 42.50

Le Tiramisu

Tiramisu traditionnel revisité avec élégance
CHF 12.50

Menu complet – CHF 74.50

Le Fromage

Sélection affinée par la Maison Pierre-Alain Sterchi & Fils
CHF 12.50

Informations

- Un minimum de **trois plats** par menu est requis.
Un **menu unique** sera servi pour l'ensemble des convives.
Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.
Ce menu est disponible pour un **groupe de 10 personnes ou plus**.

Mangez bien

Riez beaucoup

Vivez longtemps



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Menu Signature 3

Le Foie Gras

Foie gras de canard en terrine, chutney de fruits de saison
pain brioché légèrement toasté
CHF 18.50

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques, risotto coulant aux légumes
sauce bisque parfumée
CHF 20.00

Le Chateaubriand

Filet de bœuf servi façon Chateaubriand, sauce choron
pommes mousseline & légumes de saison
CHF 44.00

Le nougat glacé

au miel des montagnes de chez nous
CHF 12.50

Menu complet – CHF 95.00

Le Fromage

Sélection de fromages affinés
Maison du fromages Loan Sterchi
CHF 12.50

Informations

- Un minimum de **trois plats** par menu est requis.
Un **menu unique** sera servi pour l'ensemble des convives.
Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.
Ce menu est disponible pour un **groupe de 10 personnes ou plus**.

Mangez bien

Riez beaucoup

Vivez longtemps



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Menu Signature 4

La Crevette

Grosse crevette marinée, avocat fondant, crème d'ail légère,
sauce bisque délicatement relevée

CHF 19.50

Les Morilles

Morilles à la Sévillane, dés de jambon cru affiné,
velouté de crème onctueuse

CHF 22.00

Le Bœuf

Entrecôte double, sauce au pinot noir et échalotes confites,
pommes grenaille dorées et légumes de saison

CHF 44.00

Assiette gourmande

assortiment de petites douceurs sucrées
sorbet

CHF 12.50

Menu complet – CHF 98.00

Le Fromage

Sélection de fromages affinés
Maison du fromages Loan Sterchi

CHF 12.50

Informations

Un minimum de **trois plats** par menu est requis.

Un **menu unique** sera servi pour l'ensemble des convives.

Pour nos hôtes végétariens ou allergiques, un mets adapté sera proposé avec soin.

Ce menu est disponible pour un **groupe de 10 personnes ou plus**.

Mangez bien

Riez beaucoup

Vivez longtemps



FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Plats Signatures

Choix de plats pour ajouter ou remplacer un plat des menus proposés

ENTREES

LA SALADE

Petite assiette de crudités de saison, copeau de fromage 13.00

LE CARPACCIO

Bœuf mariné, pickles d'échalotes, caprons, parmesan, rucola 19.00

LE SAUMON

Saumon gravlax maison, guacamole épicé 21.00

LE DUBARRY

Crème de choux fleurs, blinis et perlage de truffes 14.50

PLATS PRINCIPAUX

LE POISSON DU JOUR

Poisson rôti sur peau sauce beurre blanc à la citronnelle
Ecrasé de pommes de terre, quelques légumes de saison 39.00

LE RISOTTO

Coulant au parmesan et œuf parfait Légumes de saison 28.00

LA CÔTE DE COCHON DU PAYS

Fumée au foin, jus brun à la moutarde 31.00

LE CANARD

Filet de canette rôtie sauce au poivre rose 36.00
Riz sauvage, légumes de saison

Mangez bien

Riez beaucoup

Vivez longtemps