

Petit Hôtel de Chaumont

Entrées et salades

Saumon sauvage fumé, toast et beurre	18.-
Foie gras maison	22.-
Viande séchée de bœuf	14.- 24.-
Potage aux légumes de saison	9.50
Salade verte	6.- 11.-
Salade composée	8.- 15.-
Salade de chèvre chaud au miel	24.-

Nos plats cuits à la braise

Gambas façon du Chef	34.-
Filet de saumon à la crème citronnée	32.-
Magret de canard à l'orange	32.-
Burger au Rumsteak façon Petit Hôtel	26.-
Spare ribs marinés cuisson lente	30.-
Pavé de bœuf sauce échalote au Porto	30.-
Entrecôte de cheval à l'ail	32.-
Duo de bœuf/saucisson neuchâtelois sauce échalotes au Porto	32.-

Garniture à choix: frites, pommes au four **ou** linguines

Autres suggestions

Assiette végétarienne	24.-
Linguines aux crevettes géantes	28.-
Jambon à l'os	24.-

Mets aux fromages

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

Assiettes pour enfants

Linguines à la bolognaise	11.-
Jambon à l'os frites et légumes	12.-
Petit steak de bœuf frites et légumes	13.-

Nos viandes sur ardoises

Magret de canard	180g	220g
Pavé de Bœuf	35.-	39.-
Entrecôte de cheval	35.-	39.-

Menu Petit Hôtel

Amuse bouche

Saumon sauvage fumé, toast et beurre

Oeil de Perdrix, Roger Sandoz, Neuchâtel

ou Foie gras maison (suppl. 4.-)

Malvoisie douce Grand-Métral, Valais AOC

Filet de saumon à la crème citronnée

Chardonnay, Caves Châtenay, Boudry

ou Viande sur ardoise à choix

Pinot noir, Roger Sandoz, Neuchâtel

Ronde des fromages

"3 grains", assemblage rouges, Cave des Côteaux, Cortaillod

ou Crème brûlée maison

Mauler, Cordon Or Brut, Môtiers

Fr. 58.-

Fr. 78.- 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