



hôtel palafitte
NEUCHÂTEL SWITZERLAND

Les menus *de fin d'année*

Des frais de location de salle viendront en supplément à partir de 20 personnes

FORMULE BUSINESS LUNCH

CHF 54.- par personne
*Dès le lundi 1^{er} décembre
jusqu'au vendredi 19 décembre*

Œuf parfait, topinambour et truffe noire.

Suprême de volaille, salsifis rôtis,
châtaignes et sauce poulette.

Bûche de Noël aux fruits exotiques
et noix de coco

FORMULE PREMIUM

CHF 94.- par personne

AMUSE-BOUCHE

Foie gras de canard et chutney à la mandarine.

ENTRÉE

Œuf parfait, topinambour et truffe noire.

PREMIER PLAT

Saint-Jacques poêlées, risotto de céleri,
livèche et citron noir d'Iran.

SECOND PLAT

Suprême de volaille, salsifis rôtis,
châtaignes et sauce poulette.

DESSERT

Bûche de Noël aux fruits exotiques
et noix de coco.