

# Salle Cristal

## Menu d'affaire

Tartare de veau à l'huile de truffe et pignons

Buisson de salades

1 dl Chardonnay Neuchâtel»

\*\*\*\*\*

Entrecôte de bœuf des Franches-Montagnes

Aux crevettes

Tagliatelles

Poêlée de légumes à l'huile d'olive

1 dl Château Séguala

\*\*\*\*\*

*Les trois roses des Moines (supl. 7 frs.-)*

\*\*\*\*\*

Sorbet Mojito et son brownie

Provenance bœuf franche montagne

Crevette Vietnam

Allergènes 1-2-4-6-7-8-12

Menu à Fr. 46.-

Menu avec vin Fr. 56.-

TVA 7.7%

Menu servi du 3 juin au 15 juillet 2019

Restaurant de l'hôtel Cristal Saignelégier