



HÔTEL DE LA CROIX-BLANCHE

ROUTE DE NEUCHÂTEL 12
CH-2088 CRESSIER / NE

T +41(0)32 757 11 66
F +41(0)32 757 32 15

WWW.CROIX-BLANCHE.CH
INFO@CROIX-BLANCHE.CH

Chers hôtes,

Bienvenue à la Croix-Blanche à Cressier !

Teresa et José Manuel Ferreira ainsi que leurs collaborateurs vous remercient de votre confiance et d'avoir choisi leur établissement.

D'ores et déjà un très beau moment en ces lieux et **un excellent appétit !**

Entrées et hors d'œuvre

- ❖ Velouté de potiron à l'huile de pépins de courge Fr. 9.00
- ❖ Salade doucette, lardons et croûtons Fr. 18.00
- ❖ Petit pâté chaud de gibier et farandole de salades au verjus Fr. 20.00
- ❖ Cassolette de chanterelles forestière Fr. 18.00
- ❖ Galantine de faisan aux bolets et foie gras, tartine à la confiture d'oignons rouges et raisins Fr. 24.00
- ❖ Carpaccio de renne aux aïelles et diamant de Belp Fr. 24.00
- ❖ Variation de charcuterie des frères Alcala Fr. 34.00
- ❖ Terrine de foie gras, marmelade aux berudges de Cressier, brioche maison * Fr. 32.00
- ❖ Médailles de foie gras poêlés sur un coussin de pommes caramélisées et figues au Porto Ferreira * Fr. 32.00

Viandes et Venaisons

- ❖ Selle de chevreuil « Belle fruitière », sauce Grand Veneur (dès 2 pers, prix par pers.) * Fr. 68.00
- ❖ Médailles de chevreuil « Belle fruitière », sauce Grand Veneur Fr. 46.00
- ❖ Pavé de Renne aux morilles * Fr. 58.00
- ❖ Entrecôte de cerf des Frères Alcala au gin du Val-de-Travers, fricassée de champignons des bois, Garniture « Grand-mère » Fr. 48.00
- ❖ Brochette gourmande de gibier (cerf et chevreuil), sauce smitane Fr. 42.00
- ❖ Civet de chevreuil « Chasseur » Fr. 32.00
- ❖ Cou-mignon de marcassin Jural aux baies de sureau Fr. 34.00
- ❖ Emincé Stroganov de gibier Fr. 30.00

Garniture : Chou rouge braisé, spätzli au beurre ou tagliatelles

Provenance de nos viandes:

Viande	Gibier / Volailles	Poissons	Divers
Bœuf CH / UY	Poulet CH/BR	Perche Lac de Neuchâtel / CH	Pata Negra Vaumarcus /CH
Veau CH	Canard FR	Palée Lac de Neuchâtel / CH	
Porc CH	Renne S		
Agneau NZ	Chevreuil AU		

"Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes"

*Hors de l'offre "Passeport Gourmand"



Nos menus

Menu des chasseurs

Galantine de faisan aux bolets et foie gras
Tartine à la confiture d'oignons rouges et raisins

Civet de chevreuil « Chasseur »
Fricassée de champignons des bois et fins lardons
Spätzli maison au beurre
Chou rouge braisé aux marrons

Tarte au potiron

Fr. 56.00

Menu St-Hubert

Petit pâté chaud de gibier et farandole de salades au verjus

Médallions de chevreuil « Belle fruitière »
Sauce Grand Veneur
Spätzli maison au beurre
Chou rouge braisé aux marrons

Sorbet à la reine des vergers de Cressier arrosé de son eau-de-vie

Fr. 70.00

Menu d'automne

Terrine de foie gras, marmelade aux berudges de Cressier, brioche maison

Velouté de potiron parfumé à l'huile de Pépins de courge

Médallions de chevreuil « Belle fruitière »
Sauce Grand Veneur
Spätzli au beurre
Chou rouge braisé aux marrons

Soufflé glacé à l'absinthe

Fr. 83.00

(Prix par personne)

"Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes"