

Carte des entrées froides et chaudes

Que fait La Rouvraie ?

Spécialisée dans les séminaires, les repas d'entreprises et tout ce qui touche à l'évènementiel.

Restaurant privé et sur réservation uniquement, nous sommes à votre disposition pour des repas de familles, anniversaires, banquets, baptêmes et mariages.

Nos salles à manger sont spacieuses et privatives.

Les repas sont à base de produits frais et principalement de notre région.

Nous restons à votre écoute pour composer d'autres menus qui ne seraient pas sur cette carte.



Faites-nous confiance,
Vous ne serez pas déçus !

LA ROUVRAIE

Entrées froides

SALADE MÊLÉE	10.- /pers.
SALADE GOURMANDE Terrine de Campagne / Magret de Canard / Saumon Fumé et Toasts	16.- /pers.
SALADE DE MELON, JAMBON DE PARME ET BURRATA	14.- /pers.
BUFFET DE SALADES COLORÉS ET DE SAISON Roquette et melon / concombre et yaourt / carottes et raisins secs / tomates et basilic Poivrons, miel et olives / coriandre / endives et pommes / vertes diverses	16.- /pers.
PANNA COTTA AU PARMESAN	10.- /pers.
TERRINE DE LÉGUMES PRINTANIER EN GELÉE DE CITRONNELLE	10.- /pers.
TARTARE DE BŒUF 140 GR	22.- /pers.
DUO DE TARTARES DE SAUMON FRAIS + FUMÉ	19.- /pers.
TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET MELON	18.- /pers.
TARTARE DE TRUITE FUMÉE	18.- /pers.
CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES	16.- /pers.
COCKTAIL DE CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE	18.- /pers.
FOIE GRAS, CONFITS D'OIGNONS	18.- /pers.

LA ROUVRAIE

Entrées Chaudes

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET DE POMMES DE TERRE	12.- /pers.
RAVIOLIS D'ÉPINARDS À LA CRÈME D'AIL	12.- /pers.
FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES / TARTARE	22.- /pers.
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER	14.- /pers.
QUENELLE DE POISSON, SAUCE À L'ESTRAGON Poissons du lac de Neuchâtel, truite et ou Bondelle	14.- /pers.
TRIO DE CHAMPIGNONS FARCIS Champignons farcis à la viande et aux légumes	12.- /pers.
VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS	14.- /pers.
CHÈVRE CHAUD AU MIEL	14.- /pers.
VOL-AU-VENT AUX LÉGUMES	14.- /pers.
RISOTTO A l'ail des Ours + 4.- Aux champignons + 4.- Aux asperges blanches + 6.- Aux truffes + 10.-	10.- /pers.
FOIE GRAS POÊLÉ AUX POMMES	22.- /pers.