



NOTRE MENU CARTE, dès fr. 48.-

Sélectionnez une entrée, un plat et un dessert

## Entrée

**Salade de doucette et de racines rouges**, petites graines, vinaigrette balsamique au miel **végétarien**

**Crème de choux-fleurs nouveaux**, vieux Gruyère de la Joux-du-Plâne, chlorophylle de pourpier, servie dans son pain complet **végétarien**

**Tartare de haddock et de cabillaud aux herbes**, parfumé au fruit de la passion, pain croustillant

**Foie de canard des Landes mi-cuit en terrine et magret fumé**, chutney de courge, pain de maïs grillé

**Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles**, mouillettes de pain de maïs, petite salade de doucette **végétarien**

## Plat

**Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti**, pochés au bouillon de légumes, crispis d' Amaretti au parmesan salades mélangées **végétarien**

**Filet Royal de Cabillaud Skreï juste poêlé**, émulsion minute parfumée au safran mousseline de panais, crumble d'oignons et légumes racines au beurre

**D'une poularde fermière du bas Jura**, le suprême rôti rôti à l'estragon, rösti Maison et champignons sautés, endives au beurre

**De porcs bien élevés du pays, les joues longuement braisées au pinot noir**, fricassée de légumes racines petits oignons, lardons et croûtons, pâtes de blé dur des Trois Rods à Boudry

**Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan**, pain de maïs grillé, petite salade

**+ fr. 4.- Côtes d'agneau Première poêlées**, jus d'agneau parfumé à l'ail confit pommes Château, courge butternut et salsifis sautés au beurre

**+ fr. 12.- D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os**

L'entrecôte poêlée, bordelaise à la moelle, pommes frites « rustiques »\*, carottes Vichy et épinards au beurre

## Dessert

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru confiture de cerises noires\*, pain grillé aux fruits

**Chocolat, chocolat !** Forêt noire minute de La Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait

**Carpaccio d'orange tarocco**, biscuit moelleux aux amandes, glace à la fleur d'oranger

## Sélection de vins en bouteille, servis au verre

Chardonnay de Neuchâtel, Jungo et Felmman à Cressier	6.20 le dl.	48.00 la bouteille
Gamaret de Neuchâtel 100%, les vins Porret à Cortaillod, 2019	7.50 le dl.	52.00 la bouteille



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Salade de doucette et de racines rouges</b> , petites graines, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	9.80
<b>Crème de choux-fleurs nouveaux</b> , vieux Gruyère de la Joux-du-Plâne, chlorophylle de pourpier servie dans son pain complet	végétarien	12.00
<b>Tartare de haddock et de cabillaud aux herbes</b> , parfumé au fruit de la passion, pain croustillant		19.00
<b>Foie de canard des Landes mi-cuit en terrine et magret fumé</b> , chutney de courge, pain de maïs grillé		18.00
<b>Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles</b> , mouillettes de pain de maïs	végétarien	16.00
salade de doucette		

### Les plats

<b>Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti</b> , pochés au bouillon de légumes, crispis d' Amaretti au parmesan salades mélangées,	végétarien	29.00
<b>Filet Royal de Cabillaud Skreï juste poêlé</b> , émulsion minute parfumée au safran mousseline de panais, crumble d'oignons et légumes racines au beurre		36.00
<b>D'une poularde fermière du bas Jura</b> , le suprême rôti à l'estragon rôsti au beurre et champignons sautés, endives au beurre		34.00
<b>De porcs bien élevés du pays</b> , les joues longuement braisées au pinot noir, fricassée de légumes racines, petits oignons, lardons et croûtons, pâtes de blé dur des Trois Rods à Boudry		34.00
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade		34.00
<b>Côtes d'agneau Première poêlées</b> , jus d'agneau parfumé à l'ail confit, pommes Château, courge butternut et salsifis sautés au beurre		39.00
<b>D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os</b> L'entrecôte poêlée, sauce Marchand de vin, pommes frites "rustiques"*, légumes frais		46.00

### Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru confiture de cerises noires*, pain grillé aux fruits	11.00
<b>Chocolat, chocolat !</b> Forêt noire minute de la Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait	11.00
<b>Carpaccio d'orange tarocco</b> , biscuit moelleux aux amandes, glace à la fleur d'oranger	11.00