



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Salade de doucette aux racines rouges du Seeland</b> , petites graines, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	9.80
<b>Crème de poireaux au curry vert et citron</b> , chlorophylle d'herbes et amandes torréfiées	végétarien	12.00
<b>Le tartare de St. Jacques aux agrumes</b> , huile de colza vierge du Moulin de Sévery, focaccia maison		19.00
<b>Œuf bio de Lignières « Parfait » façon Bénédicte</b> , au haddock fumé et épinards frais, sauce hollandaise		15.00
<b>Terrine de lièvre maison, pickles de rhubarbe, pain brioché grillé</b>		14.00

### Les plats

<b>Rösti maison</b> , fricassée de chanterelles, œuf au plat bio de Lignières, salade de doucette	végétarien	26.00
<b>Cœur de filet de cabillaud, beurre blanc parfumé au sarrasin grillé</b> , risotto Carnaroli, fenouil confit		37.00
<b>D'une poularde fermière du bas Jura</b> , le suprême rôti aux poires et Bleuchâtel léger gratin de crozets (petites pâtes au sarrasin), légumes frais du moment		34.00
<b>D'un cochon bien élevé de notre charcutier préféré des Ponts-de-Martel</b> , La belle côte de porc tranchée épaisse au miel du Jura et son jus court, mousseline de pois chiches, poireaux nouveaux		35.00
<b>Pomme de ris de veau et rognons du pays poêlés, leur jus gourmand aux morilles et Savagnin</b> , gnocchi maison, choux kalettes et céleri au beurre		38.00
<b>D'un bœuf de nos pâturages</b> , le tendre filet poêlé, sauce bordelaise à la moelle, pommes-de-terre snackées à l'huile d'olive, mousseline de carottes fanes, légumes de l'hiver grillés		46.00
<b>Épaule d'agneau bio du canton, longuement braisée aux épices</b> et noix de cajou, servie en effiloché, pains Bao, pickles de légumes, pommes frites		36.00
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de sils grillé, petite salade, beurre salé de la Fromagerie des Chaux		34.00

### Les desserts

<b>Vacherin Mont d'Or, Tête de Moine, Gruyère de La Joux-du-Plâne</b> , confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.	11.00
<b>Carpaccio d'orange tarocco, pavlova craquante, sorbet mandarine et chantilly</b>	11.00
<b>Le Baba au rhum Diplomatico</b> , coulis de fruits de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar	11.00
<b>Trilogie de crèmes brûlées</b> , coing, Carambar et vanille	11.00
<b>Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson</b> , myrtille, pistache, vanille	11.50

En cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la composition de nos mets au responsable du service.

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés d'un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs et ses amis.



## Menu de l'hiver

Le tartare de St. Jacques aux agrumes, huile de colza vierge du Moulin de Sévery, focaccia maison



Œuf bio de Lignièrès « Parfait » façon Bénédicte, au haddock fumé et épinards frais, sauce hollandaise



Pomme de ris de veau et rognons du pays et leur jus gourmand aux morilles et Savagnin, gnocchi maison



Le fromage ou le dessert de votre choix

**CHF 63.00**

## Sélection de vins, servis au verre ou en bouteille

Neuchâtel, Chardonnay, Jungo et Fellmann, Cressier	2020	6.80, 1 dl.	47.00 la bouteille
Gamaret, vin rouge, Vins Porret, Cortaillod	2019	7.60, 1 dl.	52.00 la bouteille
Valais, Païens, vin blanc sec, Valentina Andreï, Saillon	2019	8.40, 1dl.	59.00 la bouteille

## Vins rouges en bouteille, en harmonie avec les mets de saison

		Bout 75 cl	50 cl
<b>Neuchâtel</b>			
Pinot noir d'Auvernier, Les Lerins, Famille Perret	2018/19	49.00	39.00
Pinot noir, Les Calames, Vins Porret, Cortaillod, <b>en conversion bio</b>	2019	76.00	
<b>Valais</b>			
Humagne, Valentina Anrdeï, Saillon	2018	68.00	
Rouge du Pays, Cornalin, Valentina Anrdeï, Saillon	2019	68.00	
Syrah, les Pierriers, G. Besse, Les Rappes	2019	58.00	
<b>France</b>			
Bandol, Château de Canadel, 100% Mourvèdre	2015	56.00	
Bordeaux, Domaine de l'A, Côtes-de-Castillon	2015	62.00	
<b>Italie Veneto, Eleva, Sant'Ambrogio</b>			
Valpolicella Ripasso Tenzzone *	2017	53.00	
Amarone classico Piovesole *	2015	72.00	

Vin biodynamique ou en conversion biodynamique

En cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la composition de nos mets au responsable du service.

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés d'un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs et ses amis.

Poisson - Neuchâtel, Danemark, France • Porc - Neuchâtel • Veau et boeuf - Suisse • Volaille - Suisse, France