



Nos mets à la carte

Les entrées

Mélange de salades vertes , tomates bio de Kerzers, petites graines, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	9.80
Crème de bolets frais et sa grande flûte au beurre maison	végétarien	14.00
Tomates bio du Seeland au pesto de basilic , quelques fraises de par-là	végétarien	en entrée 16.00
chantilly de ricotta bio de la fromagerie Python (Fribourg), sablé au parmesan		en plat 26.00
glace à l'huile d'olive		
Tartare de truite du lac , au fruit de la passion et mangue, léger piment d'Espelette, fine croustillance		19.00
Œuf cocotte bio de Lignières à la crème de morilles , mouillettes de pain de maïs	végétarien	16.00
Foie gras de canard des Landes mi-cuit en terrine , chutney aux abricots du Valais, pain au sarrasin grillé		18.00

Les plats

Rösti Maison , fricassée de chanterelles, œuf au plat bio de Lignières, salades vertes d'été	végétarien	26.00
Truite Bio de l'Isle, élevées dans l'eau de source de la Venoge (VD)		38.00
les filets poêlés et chanterelles en persillade, riz basmati « gourmand », mousseline de légumes de par ici		
D'une poularde fermière du bas Jura , le suprême croustillant au parmesan, jus aux herbes,		34.00
grosses tagliatelles à l'huile d'olive, fricassée de tomates fraîches du Seeland		
Dun porc bien élevé des Ponts-de-Martel		34.
Le filet poêlé au miel du Val-de-Ruz et tranché épais, risotto Venere, mousseline de légumes de par ici		
Pomme de riz de veau du pays aux bolets sautés et aux échalotes , gnocchi maison au beurre		38.00
D'un cerf sauvage des forêts bavaoises		38.00
Le T'Bone (filet et filet mignon) poêlé aux pruneaux neuchâtelois		
spätzli au beurre, patate douce et mousseline de céleri, confiture d'airelles		
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os		46.00
L'entrecôte poêlée, sauce verte aux herbes et tomates fraîches concassées façon « chimichurri »		
pommes frites « rustiques »*, tian de légumes de l'été grillés		
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé,		34.00
petite salade, beurre salé de la Fromagerie des Chaux		

Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, chèvre frais bio de Lignières	11.00
confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.	
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute aux raisinets, tuile craquante, glace aux copeaux de chocolat*	11.00
L'abricot du Valais en trois façons , mariné, en bavarois et glacé*, son sablé au beurre et au safran, coulis	11.00
Trilogie de crèmes brûlées , lavande, abricot, vanille	11.00
Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson	11.50
myrtille, pistache, vanille	

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 d'automne

Foie gras de canard des Landes mi-cuit en terrine, chutney aux abricots du Valais, pain au sarrasin grillé

ou

Crème de bolets frais et sa grande flûte au beurre maison



Pomme de ris de veau du pays aux bolets sautées et aux échalotes,
son jus de veau réduit, gnocchi maison au beurre



Le fromage ou le dessert de votre choix

CHF 65.00

Sélection de vins, servis au verre ou en bouteille

Neuchâtel, vin blanc sec, Viognier, Vins Keller à Vaumarcus	2019		6.80, 1 dl.	46.00 la bouteille
Piémont, vin rouge, Ruché di Castagnole Monferrato	2019		7.80, 1 dl.	55.00 la bouteille

cépage « Ruché » aux arômes typiques de mûres et de cerises

Vins rouges en bouteille, en harmonie avec les mets d'automne

			Bout 75 cl	50 cl
Neuchâtel				
Mosaïque, le Château d'Auvernier, assemblage de Garanoir, Gamaret	2019		54.00	39.00
Valais				
Humagne, Valentina Anrdei, Saillon	2018		68.00	
Rouge du Pays, Cornalin, Valentina Anrdei, Saillon	2019		68.00	
Syrah, les Pierriers, G. Besse, Les Rappes	2019		58.00	
France, Côtes du Rhône				
Grenache et Syrah vieilles vignes, Domaine Rose-Dieu, Travaillan	2016		48.00	
Châteauneuf-du-Pape, Château Gigognan, Clos du Roi	2017		66.00	
Italie Veneto, Eleva, Sant'Ambrogio				
Valpolicella Ripasso Tenzzone *	2017		53.00	
Amarone classico Piovesole *	2015		72.00	

Vin biodynamique ou en conversion biodynamique

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