



Carte de ce mois de juillet 2021

Salade verte 6 / 9 Salade variée 12 / 17
Cocktail de tomates épicées 12
Brebis frais du Giblou à l'huile vierge et Espelette 14
Potage du jour 6
Palée du lac façon gravlax à la tapenade 20 / 32
Melon miel et jambon séché des Bois 18 / 30



Penne, zucchini, tomate, basilic, parmesan 26 ^{VGR}
Cassolette de champignons à l'agarics 18 / 32 ^{VGR}
Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 40
Snack de thon rouge aux épices des Indes 36

Minute de volaille au gingembre et soja 30
Côte de porc aux champignons crémeux 34
Faux-filet de bœuf aux herbes potagère 44
Canette d'Appenzell rôtie entière au cassis aigre-doux 32



Petits fruits tiédés à l'anglaise vanillée 12
Crème brûlée à la catalane 10
Parfait glacé à l'absinthe Larusée 14
Moelleux de Maracaïbo, ganache blanche au cognac 14



Vins au verre

Chasselas 5,50
Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 8,50
Offre du jour de 8,50 à 14.-

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50
Offres du jour de 8,50 à 17,50

Menu du soir


Saumon de Lostallo
Fumé chez Delley au bois de hêtre
Ou
Tataki de faux-filet de bœuf
Au soja et petites pousses



Palée du lac de Neuchâtel
En émulsion de chardonnay
Ou
Cassolette de morilles séchées
A la crème d'agarics et ciboulette



Sandre du Sorgereux cuisiné au beurre cantonal
Petites vapeur et jardinière
Ou
Côte de veau des Franches au poivre noir
Pommes nouvelles et jardinière



Bricolet framboise-choc blanc
Ou
Palette de sorbets et crèmes glacées maison

Prix du menu complet fr.78.-
Premier, Suite, Dessert fr.58.-

Premier du soir 22.- / Assiette du soir fr.36.-

Dessert du soir fr.12.-
Fromages de la région fr.14.-

Bon appétit