

Assiettes du jour

Court-bouillon de bœuf au teriyaki 9.-

Chèvre frais au thym, asperges et doucette 18.-

Cassolette de morilles à la crème d'agarics 26.-

Asperges de Cavailon Hollandaise 24.- / 36.-

Risotto intégral safrané du pêcheur en mer 28.- / 40.-

Pieds de porc à la truffe noire 50.-

Brasato de queue de bœuf au merlot 34.-

Rognons de veau à l'échalote 38.-

Vins au verre

Chasselas, Neuchâtel 5,50

Chardonnay, pinot gris, Neuchâtel 7,50

Autres blancs selon offre du jour

Œil de perdrix, Neuchâtel 7,50

Pinot noir, Neuchâtel 7,50

Autres rouges selon offre du jour

Vin doux de Neuchâtel ½ dl 7,50 / 1 dl.14.-

Déjeuner du jour

Sashimi de saumon de Lostallo

Aux wakamé, soja et wasabi

Ou

Doucette à l'œuf de poussine poché

Et truffe noire du Périgord



Médailon de skrei et gambero de Sicile

A la crème de laitues de Morges

Ou

Escalopes de ris de veau

Aux morilles et crème d'agarics



Rouget-barbet au coulis de bouillabaisse

Petites vapeur et jardinière

Ou

Pièce de bœuf des Franches à l'estragon

Mousselines et jardinière



Composition caramel

Ou

Choix de sorbets et crèmes glacées maison

Prix du menu complet fr.78.-

Entrée, Suite, Dessert fr.58.- / Assiette du jour fr.38.-

Premier 26.- / Fromages de la région fr.14.-

Dessert du jour fr.12.-

Bon appétit