

Assiettes du jour

Chèvre frais au thym et racine rouge 15.-
Jambon de sanglier séché 36 mois "Alcala" 35

Nage de moules au curry vert* 12.-

Fricassée de brochet du lac au beurre et amandes 38
Assiette de la mer au coulis de bouillabaisse 42

Dahl de lentilles et tofu aux épices des Indes* 30
Boudin jurassien aux oignons 32
Langue de veau au citron 34
Brasato de palette de bœuf au nebbiolo 34

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

Parmentier rafraîchi "saveurs marines"
A l'huître rôtie, saumon et Saint-Jacques

Ou

Confit de lapin des Bois
A la gelée fine et truffe noire



Risotto intégral safrané
Aux gamberi rossi de Sicile

Ou

Cassolette de champignons à la ciboulette
Crème d'agarics et fluettes



Filet de bar au coulis de bouillabaisse
Petites vapeur et jardinière

Ou

Pieds-mignon de porc au jus corsé
Mousselines et jardinière



Crêpe aux agrumes transalpins
Ou

Banane sauvage "passio – papaye"

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