


Assiettes "Promeneurs"


Salades et crudités 10 / Salade feuilles 8
Bouillabaisse légère 14
Nage de moules de bouchots au basilic thaï 1^{er} 20
Chèvre frais, tomates sèches et artichauts 1^{er} 18
Palée du lac comme un gravlax, tapenade 18 / 28
Saumon de Lostallo fumé au bois de hêtre 24 / 34
Mi-cuit d'omble chevalier de Bruggli 24 / 34
Roastbeef de coin cuit bien rosé à la rucola 22 / 32



Petites pâtes aux bolets frais et crème d'agarics 32
Moules de bouchots "coquilles" à l'ail et basilic 32
Duo d'omble et sandre du pays à la ciboulette 40
Loup de mer aux épices des Iles et lait d'amandes 40
Sauté d'agneau aux épices marocaines 34
Filet de veau aux bolets frais crémeux 50

Enfants :

Salade-Blanc de volaille-Meringue Suchard 20




Moelleux Maracaibo 15
Café glacé 12
Crème brûlée 11
Framboises du Vully 12
Tourtes, tartes, selon fabrication 12

Vins au verre

Chasselas 5,50
Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 7,50
Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50
Gamaret-garanoir 8,50


Menu du Dimanche

Sashimi de thon rouge albacore
Au soja, crème de wasabi et algues wakame
Ou
Vinaigrette tiède de ris de veau
Au balsamique noir et huile de noisettes




Aiguillettes de sandre du pays
Cuisinées au beurre de La Chaux'du
Ou

Fricassée de bolets frais
A la crème et ciboulette, fluettes au beurre



Omble chevalier de Bruggli au chardonnay d'ici
Petites vapeur et jardinière

Ou
Faux-filet de bœuf à l'estragon
Pommes nouvelles du Seeland et jardinière



Assiette du pâtissier
Ou

Palette du sorbets et crèmes glacées
Ou
Fromages de la région

Menu complet 79
Premier, Suite, Dessert 59

1^{er} froid 24 / 1^{er} chaud 26 / Assiette 38

Dessert du jour 14

Allergène : ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux