

## Carte du soir

Salades et crudités 10 / Salade feuilles 8

Crème de courge muscat 1<sup>er</sup> 12

Chèvre du Val-de-Ruz au thym et huile vierge 1<sup>er</sup> 18

Terrine maison de brochet du lac à la ciboulette 1<sup>er</sup> 18

Fricassée de ris de veau aux morilles sèches 1<sup>er</sup> 26




Piccata, tubetti tomatés, jardinière et bulbe de Belp 28



Omble chevalier de Brüggl à la hollandaise 40

Dos de cabillaud et risoni safrané aux fruits de mer 40



Choucroute paysanne au chardonnay 32

Epaule d'agneau rôtie aux épices marocaines 32

Bœuf aux deux façons, sauce au vin de Toscane 36

Côte de veau des Franches à la tomate sèche 46<sup>30MN</sup>



Café glacé 12

Crème brûlée 12

Parfait glacé à l'absinthe larusée 15

Trio de crèmes glacées maison 10



## Vins au verre

Chasselas 6.- / Non filtré 6.-

Chardonnay 7,60 / Pinot gris 7,60 / Spécialité 8,70

Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60

Assemblage, selon la cave 8,70 / Spécialité 9,50

## Menu du soir

Sashimi de thon rouge albacore

Un peu comme à la japonaise

Ou

Terrine maison de ris de veau au poivre vert

Gelée de court-bouillon, mayo etc.



Noix de coquille Saint-Jacques du Nord

Parmentier de coques et poireaux crémeux

Ou

Cassolette de pied de porc

A la truffe noire melanosporum



Sandre du Gothard cuisiné au beurre

Petites vapeur et jardinière

Ou

Pintade fermière d'Appenzell aux morilles sèches

Mousselines et jardinière



Pasticciotto vanillé aux agrumes transalpins

Ou

Sorbet "Caves du Prieuré", moût-marc

Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 88

Premier, Suite, Dessert 68

1<sup>er</sup> froid 24 / 1<sup>er</sup> chaud 26 / Assiette 40

Dessert du jour 14

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé