

## A la carte aujourd'hui

*Tapas : Olives & Pecorino 6*

Salade verte 5 / 9    Salade variée 12 / 17

Chèvre frais de Chasseral au thym 14 / 24

Pot-au-feu de chevreuil au porto et cognac 18

Tartare de cerf des Brenets à l'huile de chardon 24 / 34

Œuf de poussine cuit mollet à la truffe noire d'ici 18

Fricassée de bolets et chanterelles à la crème 18



Risotto intégral au mascarpone et bolets sautés 36 VGR

Canette de barbarie bénichon 34

Brasato de chevreuil au pinot noir 36

Escalopes de cerf des Brenets au genièvre 38

Rognons de veau à l'échalote 36

Sole du Nord en émulsion safranée 42



Panaché de sorbets et crèmes glacées maison 12

Coupe Neuchâteloise à l'absinthe Larusée 14

Café glacé 10

Vermicelles de marrons 9

Parfait glacé au citron et limoncello 14



Le p'tit menu du soir

Œuf mollet – Civet de cerf – Vermicelles 45



Vins au verre, vigneron selon arrivages

Chasselas 5,50

Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 8,50

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50

Offre du jour 8,50

Nous sommes désolés, notre terminal à carte de crédit a rendu l'âme !!!

Viandes, Gibiers, poissons eaux douces, végétaux CH / Canette FR / Poissons mer UE / T.V.A. de 7,7 % incluse / Take away TVA 2,5% incluse

## Menu du Soir

Mi-cuit de bar de méditerranée

Et caviar osciètre à la crème de ciboulette

Ou

Jambon cru de sanglier 18 mois « Alcala »

A la truffe noire cantonale



Ombre chevalier de Bruggli

A l'artichaut et persil plat

Ou

Minute de cerf des Brenets au nebbiolo

Mousselines et garnitures



Sandre du Sorgereux au beurre et amandes

Pommes vapeur et jardinière

Ou

Carré et gigot de chevreuil aux champignons

Spaetzli au beurre et jardinière



Breton de poire conférence à la cannelle

Ou

Moelleux de Maracaibo, ganache cognac

Prix du menu complet fr.82.-

Premier, Suite, Dessert fr.62.-

Premier plat fr.24.-

Assiette fr.38.-

Dessert fr.14.-

Fromages de la région fr.15.-

Bon appétit et...

Parlez-nous de vos allergies ou intolérances avant ... !!!