

Carte du soir



Salade verte 8 Salade variée 10

Crème de courge butternut 14

Bouillabaisse légère aux dés de loup de mer 1^{er} 22

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz 1^{er} 18

Saint-Jacques crue et crevettes sauvages Calypso 1^{er} 26

Pâté maison "porc & veau" à la jurassienne 1^{er} 20

Chanterelles modestes du Val'Tra à la crème d'agarics 34

Moules de bouchots (coquilles) à l'huile de basilic 32

Omble chevalier de Brüggl au persil plat 42

Riz safrané aux moules et Saint-Jacques 42

Loup de méditerranée en parmentier de poireaux 44

Choucroute paysanne richement garnie 35

Pieds de porc à la truffe melanosporum 55 ou sans 35

Rognons de veau au beurre et échalotes 40

Filet de veau au poivre sauvage malgache 50

Sauté d'agneau aux épices marocaines 35

Café glacé 12

Vermicelles de marrons au kirsch 12

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 15

Poire pochée au miel, anglaise vanillée 14

Moelleux Maracaibo, ganache au cognac 16

Vins au verre

Chasselas 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 du jour 9,50

Menu du soir

Sashimi de saumon de Lostallo

Au gingembre et soja, petites pousses

Ou

Rillettes maison de lapin des Bois

A la truffe melanosporum, cognac et vieux porto

Noix de Saint-Jacques de Normandie

En émulsion de corail safranée

Ou

Cassolette de ris de veau

A la crème d'agaric et vin jaune

Sandre du Gothard au beurre de La Chaux'Du

Petite vapeur et jardinière

Ou

Pièce noble de bœuf grillée à l'estragon

Pommes du jour et jardinière d'automne

Assiette du pâtissier

Ou

Sorbet de clémentines corses arrosé

Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 92

Premier, Plat, Dessert 72

Premier 24/26 / Assiette 42 / Dessert 15

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé