



Carte du soir

Salade verte 8 Salade variée 10
 Crème d'asperges vertes du pays 1^{er} 14
 Chèvre frais du Val-de-Ruz et artichaut 1^{er} 18
 Cocktail de crevettes grises sauvages Calypso 1^{er} 22
 Vitello de longe cuite rosé aux tomates épicées 1^{er} 24

Asperges des Trois Lacs à la hollandaise véritable 36
Patta blanca "Alcala" 18 mois, supp. 14
 Fricassée de chanterelles fraîches à la crème 34
 Filets de perches du lac cuisinés meunière 40
 Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 42
 Cassolette de moules de bouchot au curry Madras 36
 Loup de Méditerranée au coulis de bouillabaisse 44

Epaule de veau rôtie aux chanterelles 34
 Filet de porc au miel, gingembre et soja 34
 Brasato de palette de bœuf au vin de Toscane 34
 Rognons de veau au beurre et échalotes 40

Trio de sorbets 10
 Café glacé 12
 Moelleux Maracaibo 15
 Parfait glacé à l'absinthe Larusée 15
 Baba à la rhubarbe et crème double 12

Vins au verre

Chasselas 6 / Non filtré 6
 Chardonnay 7,60 / Pinot gris 7,60 / Spécialité 8,70
 Sauternes (Botrytis) 12.-
 Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60
 Assemblage, selon la cave 8,70 / Spécialité du jour 9,50

Menu du soir

Cru mais cuit de truite saumonée de Bremgarten
 Guacamole, petites pousses et chamarré
 Ou
 Rillettes maison de lapin des Bois
 Parfumée au vieux porto, gelée de court-bouillon

Fricassée de goujons de sole du Nord
 Moules de bouchot et asperges au safran
 Ou
 Cassolette d'asperges des Trois Lacs
 Et ris de veau aux chanterelles

Sandre du Gothard au beurre blanc citronné
 Petite vapeur et jardinière
 Ou
 Carré et épaule d'agneau au thym et jus corsé
 Pommes du jour et jardinière

Corbeille de fraises du Vully
 Ou
 Nougat glacé, arrosé de vrai marasquin
 Ou
 Fromages de la région

Entrée froide, entrée chaude, suite, dessert 88
 Entrée, suite, dessert 68
 Premier 26 / Assiette 40 / Dessert 15

Allergène
 Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé

