



Carte du soir

Salade verte 8 Salade variée 10

Crème de courge butternut 14

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz 18 / 28

Cocktail de crevettes grises sauvages Calypso 1^{er} 22

Terrine de cerf des Brenets au vin de Banyuls 1^{er} 18

Patta negra de sanglier ^{ESP} "Alcala" à Vaumarcus 1^{er} 32



Morille des pins (sparassis) à la crème d'agarics 34

Filets de perches du lac au beurre de la Chaux'du 40

Moules de bouchot au curry vert et lait de coco 32



Spaetzli sauté au lard, crème et oignons 34

Quasi de veau aux champignons crémeux 44

Caille des Dombes mi-figue mi-raisin 36

Médallions de chevreuil au cognac 44

Filet, rôti haché et épaule de chamois des Franches 44

Lièvre cuisiné un peu comme à la royale 44

Sanglier cantonal à la pomme sèche et calvados 44



Café glacé 12

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 15

Crème brûlée 12

Poire pochée au miel, anglaise vanillée 14

Assiette du pâtissier 17



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 de Bremgarten

Guacamole, petites pousses et chamarré

Ou

Pâté maison de chamois des Franches-Montagnes

Au Falernum de Larusée et pistaches



Aiguillette de sandre du Gothard

A la crème d'artichauts de Cernier

Ou

Caille impériale des Dombes

Aux épices des Indes, bouillon relevé



Loup de méditerranée cuit sur écailles

Coulis de bouillabaisse, riz et jardinière

Ou

Chevreuil du massif jurassien aux champignons

Spaetzli et garnitures d'automne



Nougat glacé maison au marasquin Luxardo

Ou

Moelleux Maracaibo, ganache blanche au cognac

Ou

Fromages de la région



Prix du menu complet 88

Premier, Plat, Dessert 68

Premier 26 / Assiette 40 / Dessert 15

Clients Hôtel: Demi-pension 45, impro du jour

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé