



Carte du soir

Salade verte 8 Salade variée 10

Crème de courge butternut 14

Bouillabaisse de loup de méditerranée 1^{er} 22

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

Mousse de bondelle du lac fumée 1^{er} 20

Vitello de longe cuite rosé aux tomates épicées 24 / 34

Cassolette de bolets frais d'ici à la crème d'agarics 34

Saumon de Lostallo à la ratatouille fine 40

Loup de méditerranée en parmentier de poireaux 40

Cuisse de canette d'Appenzell au poivre de Sichuan 32

Filet de porc au miel, gingembre et soja 35

Faux-filet de bœuf aux herbes potagère 46

Rognons de veau au beurre et échalotes 40

Chamois des Franches au bolets frais d'ici 44

Divers et imprévus sur demande

Trio de sorbets 10

Café glacé 12

Nougat glacé maison au marasquin Luxardo 14

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 15

Crème brûlée 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

Mi-cuit de truite de Bremgarten

Guacamole, petites pousses et chamarré

Ou

Rillettes maison de lapin des Bois

Parfumées au vieux porto, gelée de court-bouillon

Aiguillette de loup de méditerranée

A la nage de moules de bouchots safranée

Ou

Caille impériale des Dombes

Aux champignons crémeux et vin jaune

Sandre du Gothard au beurre cantonal

Petites vapeur et jardinière

Ou

Carré d'agneau d'ici au jus corsé

Pommes du jour et jardinière

Framboises du Vully

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

