






Assiettes "Promeneurs"

Salade feuilles 8 / Salades et crudités 10^{VGR}
 Court-bouillon de bœuf au teriyaki 9
 Cocktail de crevettes grises sauvages Calypso 1^{er} 22
 Chèvre frais du Val-de-Ruz et artichaut 1^{er} 18^{VGR}
 Vitello de longe cuite rosé à la tomate épicée 1^{er} 24



 Cassolette de bolets frais à la crème d'agarics 34^{VGR}


 Nage de moules de cordes au basilic thaï 36
 Omble chevalier de Bruggli à la ciboulette 40
 Sandre du Gothard au beurre blanc citronné 40
 Filets de sole du Nord en émulsion safranée 52


 Effilochée de lapin des Bois aux chanterelles 34
 Ris, rognon et quasi de veau au romarin 40
 Carré d'agneau des Franches au jus corsé 48

Enfants

Salade-Volaille de Lordel-Meringue Suchard 20



 Parfait glacé à l'absinthe larusée 15
 Panaché de sorbets et crèmes glacées 15
 Composition toute en caramel 15
 Moelleux Maracaibo 15
 Café glacé 12

Vins au verre, notre choix selon arrivages


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 8,70 / Spécialité du jour 9,50

Menu du Dimanche


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


 Loup de méditerranée cuit sur écailles
 Au coulis de bouillabaisse
 Ou

Confit et minute de canette d'Appenzell
 Au cassis du Vully à l'aigre-doux


 Goujons de sole du nord sautés au beurre
 Petites vapeur et jardinière
 Ou

Faux-filet de bœuf aux chanterelles
 Pommes du jour et jardinière


 Assiette du pâtissier
 Ou

Nougat glacé au marasquin Luxardo
 Ou
 Fromages de la région

Prix du menu complet 82
 Premier, Suite, Dessert 62

1^{er} froid 24 / 1^{er} chaud 26 / Assiette 40
 Dessert du jour 15

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé

