



Assiettes "Promeneurs"

Salade feuilles 8 / Salades et crudités 10^{VGR}

Crème de courge butternut 14^{VGR}

Marinade crue de saumon de Lostallo à la tapenade 1^{er} 24

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz 18 / 28^{VGR}

Vitello de longe cuite rosé à la tomate épicée 24 / 34

Bolets d'ici à la crème d'agarics 34^{VGR}

Saumon de Lostallo à la ratatouille fine 40

Sandre du Gothard en parmentier de poireau 40

Nage de moules et loup de mer au basilic 38

Cuisse de canette d'Appenzell au poivre de Sichuan 30

Filet de porc au miel, gingembre et soja 35

Rognons de veau au beurre et échalotes 40

Faux-filet de bœuf aux herbes potagère 46

Enfants

Salade-Médailles de veau-Meringue Suchard 20

Parfait glacé à l'absinthe larusée 15

Framboises du Vully 12

Crème brûlée ou renversée 12

Moelleux Maracaibo, ganache cognac 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, petits pousses, chamarré

Ou

Rillettes maison de lapin des Bois

Parfumées aux cognac et vieux porto

Moules de bouchots

Au safran et petits légumes

Ou

Caille impériale des Dombes

Aux champignons crémeux et vin jaune

Sandre du Gothard cuisiné au beurre cantonal

Petites vapeur et jardinière

Ou

Carré d'agneau des Franches au jus corsé

Pommes du jour et jardinière

Panaché de sorbets et crèmes glacées

Ou

Assiette du pâtissier

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

