

Entrées

Salade verte	6.50
Salade mêlée	9.50
Poireaux vinaigrette, gravlax de perche du lac de Neuchâtel au yuzu	19.00
Soupe à l'oignon gratiné au vieux gruyère, croûtons	12.00
Terrine de campagne maison, légumes vinaigrés	15.00

Plats

Saucisse à rôtir parfumée à la marjolaine, jus à la graine de moutarde	*	27.00
Blanquette de veau aromatisée au miso bio		34.00
Vol-au-vent à la volaille et ris de veau, champignons et petits oignons		32.00
Bavette de bœuf (250 gr), sauce au poivre vert ou béarnaise, légumes de saison	*	36.00
*Supplément sauce morilles : 7.00		
Steak de poire de bœuf, sauce au poivre vert ou béarnaise, légumes de saison	*	39.00
*Supplément sauce morilles : 7.00		
Tempura de légumes d'hiver, lentilles béluga, Crème parfumée à l'ail noir		28.00
Garniture au choix : riz, pommes purée, pommes frites (à discrétion)		

Fromages & Desserts

Assiette de fromages affinés, pain aux fruits	14.00
Crêpes Suzette	14.00
Riz au lait, caramel au beurre salé, granola maison	12.00
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat	12.00
Crème brûlée au sésame noir	10.00
Café gourmand / Thé gourmand (+ 0.50)	14.00
Boule de glace / Sorbet au choix	4.00
(Vanille,Chocolat,Café-praliné,Pistache,Citron,Abricot,Poire,Mandarine)	1.50
Supplément Chantilly	
Sorbet arrosé (Citron,Abricot,Poire)	12.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et Praline.

* Les plats peuvent être adaptés en portion pour enfants.(Jusqu'à 10 ans)
Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA(8.1%) et service compris.

