



Les entrées et les salades

Mélange de salades de l'été et tomates bio du Seeland, vinaigrette balsamique au miel		9.80
Gaspacho du Val de Ruz aux racines rouges et vinaigre de framboise, cerneaux de noix torréfiées fromage frais bio de chèvre de Lignièrès parfumé à l'huile de noix de par-là		14.00
Tartare de brochet du lac aux herbes fraîches huile de colza vierge du Moulin de Sévery, petite baguette Maison		19.00
Tomates datte Bio du Seeland en trois façons, émulsion de burrata, glace à l'huile d'olive, pesto de basilic, pain de campagne grillé	entrée	15.00
	plat	25.00
La Neuchâteloise, jeunes pousses de salade, carottes, gruyère de La Joux-du-Plâne sot-l'y-laisse de poulet et saucisson des Ponts-de-Martels sautés, lentilles bio	entrée	16.00
	plat	27.00
La Végétarienne, jeunes pousses de salade, carottes, gruyère de la Joux-du-Plâne œuf bio de Lignièrès et tofu sauté, lentilles bio des Trois-Rods	entrée	15.00
	plat	24.00

Les plats

Ravioli à la sauge de chez Di Marco, pochés au bouillon frais de légumes, beurre de citron petits pois et fèves, salades mélangées		29.00
Frais du lac, les filets de bondelle poêlés, sauce vierge au chou chinois, tomates séchées pilaf de riz basmati et venere, mousseline de fenouil		37.00
Suprême de pintade fermière cuit à basse température, petites chanterelles en persillade rösti Maison, jus léger aux épices		37.00
D'un porc bien élevé des Ponts de Martel, le filet poêlé aux pêches petites pâtes au blé dur des Trois Rods à Boudry, haricots verts et courgettes jaunes		35.00
Pomme de ris de veau du pays sautée au beurre et noisettes, épinards frais et son feuilleté		38.00
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os L'entrecôte poêlée, gremolata de persil, ail léger et huile d'olive pommes frites « rustiques »*, tian de légumes de l'été		46.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé*, salade de l'été		34.00

Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, fromage de chèvre frais bio de Lignièrès confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix		11.50
Pavlova craquante aux mirabelles de trois façons, crème légère mascarpone à la vanille et sa glace		11.00
Tendre au chocolat Maracaïbo, glace à la cardamome		11.00
Les trois crèmes brûlées aux parfums de l'été, lavande, fraise des bois et vanille		11.00
Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson		11.50


Tous nos plats sont proposés en portions enfants

Poisson : Neuchâtel, Danemark, France - Porc : Neuchâtel - Veau et bœuf : Suisse - Volaille : Suisse/France - Veau et boeuf : Suisse
Chasse : Autriche/France/Allemagne



Sélection de vins en bouteille, servis au verre vins bio

Perdrix blanche, La Maison Carrée, Auvernier, 2018  7.20 le dl. 48.00 la bouteille
Vin blanc sec de pinot noir, légèrement ambré

Dôle du Valais, Marie-Thérèse Chappaz à Fully, 2019  8.30 le dl. 58.00 la bouteille
La Liaudisaz, assemblage de pinot noir et de gamay

Vins en bouteille en harmonie avec les mets de saison

Bouteille 75cl.

Vaumarcus

Viognier, Eric Keller 2019 CHF 46.00

Cortailod

Pinot Noir, Les Vins Porret 2018 CHF 48.00

Valais

Gamay, Combe de la Noutze, Valentina Andrei, Saillon  2018 CHF 58.00

Portugal

Daô, Casa de Santar, reserva 2014 CHF 48.00

Vin des Dolomites, Italie

Faradori Teroldego, Elisabeth Faradori,  2016 CHF 56.00

cépage teroldego, vin savoureux sur le fruit

élevé en foudre ancienne de 20 000 litres, très léger carbonique naturel possible

Côtes du Rhône, France

Croquant et gourmand et sans bois

Grenache et Syrah, Domaine Rose Dieu à Tarvaillan 2016 CHF 48.00

Bordeaux 2009, 10 ans d'âge, des vins tout en fruit, au début de leur parfaite maturité

Château Charmail, Haut Médoc 2009 CHF 53.00

Château Poujeaux, Moulis 2009 CHF 64.00

Tous nos plats sont proposés en portions enfants

Poisson : Neuchâtel, Danemark, France - Porc : Neuchâtel - Veau et bœuf : Suisse - Volaille : Suisse/France - Veau et boeuf : Suisse
Chasse : Autriche/France/Allemagne