



Nos mets à la carte

Les entrées

Salade de doucette aux racines rouges du Seeland , petites graines, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	9.80
Crème de courge butternut et potimarron aux marrons , sa grande flûte au beurre	végétarien	12.00
Le tartare de St. Jacques aux agrumes , huile de colza vierge du Moulin de Sévery, focaccia maison		19.00
Œuf bio de Lignièrès « Parfait » façon Bénédicte , au haddock fumé et épinards frais, sauce hollandaise		15.00
Foie gras de canard des Landes mi-cuit en terrine , chutney de courge potimarron, pain grillé avec son verre de Jurançon + CHF 7.80		19.00

Les plats

Rösti Maison , fricassée de chanterelles, œuf au plat bio de Lignièrès, salades vertes de l'automne	végétarien	26.00
Filet de loup de mer et St Jacques poêlés, beurre blanc au sarrasin émulsion de pomme-de-terre, fenouil confit		38.00
D'une poularde fermière du bas Jura , le suprême rôti aux morilles et Savagnin du Jura tagliatelles vertes à l'huile d'olive, épinards en branche		36.00
D'un cochon bien élevé de notre charcutier préféré des Ponts-de-Martel La belle côte de porc tranchée épaisse au miel du Jura et son jus court aux saveurs de café, crozets au sarrasin et poireaux mélangés, carottes au beurre		34.00
Pomme de ris de veau du pays et son jus gourmand aux chanterelles d'automne sautées , gnocchi maison au beurre		36.00
Civet de joues de sanglier sauvage , pâtes bio des Trois-Rods à Boudry choux rouges et de Bruxelles, confiture d'airelles		36.00
D'un bœuf de nos pâturages Le tendre filet poêlé façon Rossini et son foie gras sauté, sauce à la truffe, pommes frites et bouquetière de légumes oubliés	Le filet <u>avec</u> foie gras Le filet <u>sans</u> foie gras	48.00 42.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade, beurre salé de la Fromagerie des Chaux		34.00

Les desserts

Vacherin Mont d'Or, Tête de Moine, chèvre frais bio de Lignièrès confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.		11.00
Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat , tuile craquante, glace à la double crème et meringue		11.00
Le Mont-Blanc aux marrons confits , mousseux et glacés, courge au sucre, façon Pavlova		11.00
Trilogie de crèmes brûlées , fruit de la passion, pain d'épices et vanille		11.00
Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson myrtille, pistache, vanille		11.50

En cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la composition de nos mets au responsable du service.

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés d'un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs et ses amis.



Menu de saison

Foie gras de canard des Landes mi-cuit en terrine, chutney de courge, pain grillé
ou

Tartare de chevreuil d'Autriche à la vinaigrette de figue et noix de pécan



Œuf bio de Lignièrès « Parfait » façon Bénédicte, au haddock fumé et épinards frais, sauce hollandaise




Civet de joues de sanglier sauvage (F), pâtes bio des Trois-Rods à Boudry,
choux rouges et de Bruxelles, confiture d'airelles




Le fromage ou le dessert de votre choix


CHF 63.00

Sélection de vins, servis au verre ou en bouteille

Neuchâtel, Chardonnay, Jungo et Fellmann, Cressier	2020	6.80, 1 dl.	46.00 la bouteille
Gamaret, vin rouge, Les vins Porret, Cortaillod	2019	7.50, 1 dl.	52.00 la bouteille
Valais, Païens, vin blanc sec, Valentina Andreï, Saillon 	2019	8.40, 1dl.	59.00 la bouteille

Vins rouges en bouteille, en harmonie avec les mets de saison

		Bout 75 cl	50 cl
Neuchâtel			
Mosaïque, le Château d'Auvernier, assemblage de Garanoir, Gamaret	2019	54.00	39.00
Valais			
Humagne, Valentina Anrdeï, Saillon 	2018	68.00	
Rouge du Pays, Cornalin, Valentina Anrdeï, Saillon 	2019	68.00	
Syrah, les Pierriers, G. Besse, Les Rappes	2019	58.00	
France, Côtes du Rhône			
Grenache et Syrah vieilles vignes, Domaine Rose-Dieu, Travaillan	2016	48.00	
Châteauneuf-du-Pape, Château Gigognan, Clos du Roi 	2017	66.00	
Italie Veneto, Eleva, Sant'Ambrogio			
Valpolicella Ripasso Tenzzone *	2017	53.00	
Amarone classico Piovesole *	2015	72.00	

 Vin biodynamique ou en conversion biodynamique

En cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la composition de nos mets au responsable du service.

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés d'un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs et ses amis.

Poisson - Neuchâtel, Danemark, France • Porc - Neuchâtel • Veau et boeuf - Suisse • Volaille - Suisse, France