



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Mélange de salades vertes printanières</b> , tomates bio de Kerzers, petites graines, vinaigrette balsamique au miel	<b>végétarien</b>	9.80
<b>Tomates bio du Seeland au pesto de basilic</b> , quelques fraises de par-là chantilly de ricotta bio de la fromagerie Python (Fribourg), sablé au parmesan	<b>végétarien</b>	en entrée 16.00 en plat 26.00
<b>Tartare de truite du lac</b> , au fruit de la passion et mangue, léger piment d'Espelette, fine croustillance		19.00
<b>Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles</b> , mouillettes de pain de maïs	<b>végétarien</b>	16.00
<b>Terrine de campagne Maison, raisins marinés à la Lie d'Auvernier</b> , pickles de rhubarbe, pain au sarrasin grillé		16.00

### Les plats

<b>Rösti Maison</b> , fricassée de chanterelles, œuf au plat bio de Lignièrès, salade de doucette	<b>végétarien</b>	26.00
<b>Truite Bio de l'Isle, pied du Jura vaudois</b> , les filets poêlés et chanterelles en persillade riz basmati « gourmand », mousseline de poireaux de par ici		38.00
<b>D'une poularde fermière du bas Jura</b> , le suprême rôti à l'estragon rösti Maison, asperges vertes suisses sautées au beurre et légumes frais		34.00
<b>Dun porc bien élevé des Ponts-de-Martel</b> Le filet poêlé au miel du Val-de-Ruz et tranché épais, risotto Venere, mousseline de légumes de par ici		34.00
<b>Côtes d'agneau Première poêlées</b> , jus d'agneau parfumé au romarin du jardin pommes Château, asperges du pays en fricassée		39.00
<b>D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os</b> L'entrecôte poêlée, sauce verte aux herbes et tomates fraîches concassées façon « chimichurri » pommes frites « rustiques »*, tian de légumes de l'été grillés		46.00
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade, beurre salé de la Fromagerie des Chaux		34.00

### Les desserts

<b>Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, chèvre frais bio de Lignièrès</b> confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, <b>avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.</b>	11.00
<b>Chocolat, chocolat !</b> Forêt noire minute aux raisinets, tuile craquante, glace aux copeaux de chocolat*	11.00
<b>Charlotte aux fraises</b> , sablé au beurre salé, son sorbet*, fraises fraîches et leur coulis	11.00
<b>Trilogie de crèmes brûlées</b> , lavande, abricot, vanille	11.00
<b>Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson</b> myrtille, pistache, vanille	11.50

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 l'été aux produits de nos régions

**Tomates bio du Seeland au pesto de basilic**, quelques fraises de par-là,  
chantilly de ricotta bio de la fromagerie Python (Fribourg), sablé au parmesan **végétarien**  
ou

**Terrine de campagne Maison, raisins marinés à la Lie d'Auvernier**,  
pickles de rhubarbe, pain au sarrasin grillé



### **D'un porc bien élevé des Ponts-de-Martel**

Le filet poêlé au miel du Val-de-Ruz et tranché épais, risotto Venere  
mousseline et légumes frais de par ici



**Le fromage ou le dessert de votre choix**

**CHF 56.00**


## Sélection de vins de Neuchâtel, servis au verre ou en bouteille

Savagnin (blanc sec) de la Maison Carrée à Auvernier, 2018  7.20, 1 dl. 49.00 la bouteille

## Sélection de vins du Piémont (Italie), élevage traditionnel (*sans bois*)

Nebbiolo, Langhe, Paolo Conterno, Monforte d'Alba 2018 7.20 le dl. 48.00 la bouteille

Barbera, Asti, Paolo Conterno, Monforte d'Alba 2018 7.50 le dl. 52.00 la bouteille

 Vin biodynamique ou en conversion biodynamique

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