



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
Tartare de chevreuil d'Autriche à la vinaigrette de figes et noix de pécan huile de colza vierge du Moulin de Sévery, pain finement grillé		19.00
Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles , mouillettes de pain de maïs	végétarien	16.00
Terrine de lièvre aux raisins marinés à lie d'Auvernier , pickles de betteraves, pain grillé		15.00

Les plats

Rösti Maison , fricassée de chanterelles, œuf au plat bio de Lignièrès, salades vertes	végétarien	26.00
Truite Bio de l'Isle, élevées dans l'eau de source de la Venoge (VD) les filets poêlés aux amandes torréfiées, beurre blanc au verjus, riz venere façon risotto, mousseline de légumes de par ici		38.00
D'une poularde fermière du bas Jura , le suprême rôti, crème de parmesan et son croustillant, tagliatelles vertes à l'huile d'olive, fricassée de tomates fraîches du Seeland		34.00
Pomme de riz de veau du pays et son jus gourmand aux chanterelles d'automne sautées , gnocchi maison au beurre		38.00
Civet de joues de sanglier sauvage , pâtes bio des Trois-Rods à Boudry choux rouge et de Bruxelles, confiture d'airelles		36.00
D'un cerf sauvage des forêts bavaroises Le T'Bone (filet et filet mignon) poêlé aux pruneaux neuchâtelois spätzli au beurre, choux rouges et de Bruxelles, marrons, courge marinée, airelles, mousseline de céleri		38.00
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		46.00
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

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, chèvre frais bio de Lignièrès confiture de cerises noires*, pain grillé aux figes et noix, avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.		11.00
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute aux raisinets, tuile craquante, glace 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 , lavande, pêches de vigne, 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 d'automne

Terrine de lièvre aux raisins marinés à lie d'Auvernier, pickles de betteraves, pain grillé
ou

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



Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs



Civet de joues de sanglier sauvage (F), pâtes bio des Trois-Rods à Boudry,
choux rouge 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, vin blanc sec, Viognier, Vins Keller à Vaumarcus	2019		6.80, 1 dl.	46.00 la bouteille
Piémont, vin rouge, Ruché di Castagnole Monferrato	2019		7.80, 1 dl.	55.00 la bouteille
cépage « Ruché » aux arômes typiques de mûres et de cerises				

Vins rouges en bouteille, en harmonie avec les mets d'automne

			Bout 75 cl	50 cl
Neuchâtel				
Mosaïque, le Château d'Auvernier, assemblage de Garanoir, Gamaret	2019		54.00	39.00
Valais				
Humagne, Valentina Anrdei, Saillon	2018		68.00	
Rouge du Pays, Cornalin, Valentina Anrdei, 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