

ENTRÉES

Pêlé-mêle de salades aux herbes    <i>vinaigrette La Terrasse</i>	7.00
Tartelette de poireaux, saucisson neuchâtelois <i>sauce au Pinot Noir</i>	15.00
Noix de St-Jacques poêlées  <i>déclinaison de potimarron, écume à la fève tonka</i>	17.00
Saladine de homard  <i>rémoulade de céleri et pomme Granny Smith, croustillant de polenta</i>	18.00
Gravlax de filet de cerf  <i>à la betterave et quatre épices, fruits d'automne</i>	15.00
Ballotine de foie gras, suprême de poulet et magret fumé  <i>confit, chips et pickles d'oignons</i>	16.00

PLATS

Filet de cerf <i>sauce à la crème de cassis, spätzli, figue rôtie, marrons, poire au vin rouge et coing poché au safran</i>	39.00
Filet de veau en robe de poitrine fumée  <i>crème de champignons, jus à l'estragon, garniture au choix</i>	42.00
Souris d'agneau confite en son jus  <i>crémeux de pois chiches, jus aux herbes des Alpes, garniture au choix</i>	35.00
Selle de chevreuil, pour 2 personnes <i>sauce grand veneur, spätzli, figue rôtie, marrons, poire au vin rouge et coing poché au safran</i>	p.p. 45.00
Tartare de bœuf à l'italienne  <i>roquette, parmesan, huile d'olive, tapenade d'olives et tomates, servi avec ses toasts</i>	38.00
Le poisson du lac ou de mer  <i>garniture au choix</i>	Selon arrivage
Filets de perche meunière  <i>sauce Chasselas ou beurre noisette, garniture au choix</i>	42.00
Poêlée de gnocchi maison  <i>crémeux de champignons et fricassée de chanterelles, écume aux saveurs des sous-bois</i>	29.00

Garnitures au choix:

frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois, riz ou légumes de saison

DESSERTS

Trio de fromages de La Maison du Fromage, Sterchi <i>réduction de vieux porto et pain aux figues toasté</i>	14.00
Baba aux poires <i>crémeux chocolat, Williamine</i>	15.00
Feuille à feuille <i>crème de marrons, gel citron, sorbet cassis*</i>	13.00
Tarte Tatin <i>sorbet Granny Smith*</i>	13.00
Crème brûlée à la vanille  <i>servie avec une boule de glace vanille*</i>	12.00
Café gourmand <i>quatre mignardises, café au choix</i>	16.00

PORTIONS ENFANTS - 1/2 PRIX, JUSQU'À 12 ANS

Filet de veau, Filets de perche, Poêlée de gnocchi

*Provenances: Bœuf, porc, veau, poulet, agneau: Suisse | Cerf, chevreuil: Autriche | Foie gras: France
St-Jacques: Bretagne | Perches: élevage France, filetage Suisse | Poissons du lac: Neuchâtel
Homard: Canada | Poissons de mer: méditerranée*