

ENTRÉES

Salade méli-mélo    <i>vinaigrette La Terrasse</i>	8.00
Asperges blanches, petits pois <i>truite du lac, œufs de truite, croûtons</i>	16.00
Œuf parfait   <i>aux asperges vertes et morilles</i>	17.00
Fricassée de gambas « Black tiger »  <i>lait de coco au curry vert et pois gourmands</i>	18.00
Escalope de foie gras poêlée  <i>rhubarbe et cerise</i>	21.00

PLATS

Carré de veau du pays en croûte d'herbes <i>sauce aux morilles, garniture au choix</i>	45.00
Filet mignon et poitrine de porc des Ponts-de-Martel  <i>jus à la moutarde, garniture au choix</i>	38.00
Filet d'agneau des Alpes <i>olives taggiasche, garniture au choix</i>	41.00
Feuilleté de brochet et de lotte, pour 2 personnes <i>sauce homardine, garniture au choix</i>	p.p. 45.00
La pêche sauvage du moment <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>asperges et morilles</i>	36.00
Feuille à feuille de côtes de bettes  <i>à la crème de parmesan, garniture au choix</i>	30.00

Tous nos plats sont servis avec un légume.
Garnitures au choix: frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois ou riz.

DESSERTS

Trio de fromages de La Maison du Fromage, Sterchi <i>chutney maison</i>	14.00
Chocolat blanc, rhubarbe, framboises	15.00
Clafoutis aux cerises <i>avec coulis et sorbet cerise*</i>	14.00
Baba au rhum <i>autour de la fraise</i>	15.00
Crème brûlée à la vanille  <i>servie avec une boule de glace vanille*</i>	13.00
Café gourmand <i>quatre mignardises, café au choix</i>	16.00

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

Carré de veau, Filet mignon et poitrine de porc, Filets de perche, Poêlée de gnocchi

Provenances: Porc, veau, agneau: Suisse | Foie gras: France
Perches: élevage France, filetage Suisse | Poissons du lac: Neuchâtel
Homard: Canada | Gambas: Vietnam | Poissons de mer: selon arrivage