

ENTRÉES

Salade Verte	6.50 -
Salade Mêlée <i>Petite ou grande portion</i>	9. -/16.50 -
Pâté en Croute de Chasse <i>fait par nos soins, viande cerf et sanglier (France)</i>	19. -
Foie Gras (France) <i>Coing et Brioche de la Confiserie Schmid</i>	25. -
Soupe de Courge <i>Huile de courge et crème montée</i>	14. -
Tartare de Cerf (France) <i>Huile de noix et Copeaux de Tête de moine AOP</i>	19.50 -
L'Oeuf Parfait <i>Champignons de paris et jus de chasse Jambon de sanglier des frères Alcalá +8.- chf</i>	19.50 -
Jambon de sanglier des frères Alcalá <i>à Vaumarcus</i>	25. -

PLATS

Entrecôte de Chevreuil (France) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	54. -
Joue de sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Confit 8h, Spätzlis et Garniture chasse</i>	39.50 -
Suprêmes de Pigeon (France) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	36. -
Pluma de sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Spätzlis et Garniture chasse</i>	45. -
Souris de Sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Confit 8h, Spätzlis et Garniture chasse</i>	38.50 -
Civet de Cerf (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Spätzlis et Garniture chasse</i>	35. -
Filet mignon de Daim (Allemagne) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	45. -
Le Sandre (Suisse) <i>Sauce Vin Rouge, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	42. -
La Truite (Suisse) <i>Beurre Nantais, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	36. -
Gnocchis Morilles <i>Faits par nos soins, sauce morilles et crémeux parmesan</i>	42. -



LES CLASSIQUES

La fondue de la maison Sterchi (Suisse) <i>200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp</i>	25 pp. -
Planchette de charcuterie (Suisse) <i>Viande séchée, salami, jambon cru, lard sec</i>	22.50 -
Tartare de Bœuf (Suisse) <i>Pain feuilleté, salade et frites / Petite portion</i>	37. -/31. -
Entrecôte de boeuf Simmental (Suisse) <i>Beurre café de Paris, frites et légumes de saison</i>	44. -
Saucisson neuchâtelois IGP <i>de la boucherie Perroud, en pâte feuilletée, à la moutarde et salade</i>	34.50 -

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)	16. -
Miel du Val de Ruz <i>financier, crémeux au miel et glace yogourt</i>	15. -
Fraîcheur d'Automne <i>biscuit de savoie, siphon aux épices et sorbet poire</i>	13. -
Mi-cuit Chocolat-Marron <i>sorbet Coing</i>	15. -
Pavlova aux Marrons <i>meringue, crème double montée et éclats de marron</i>	15. -
Crème brûlée <i>à l'absinthe Larusée</i>	12. -
Assortiment de mignardises	13. -
Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, chocolat, Marron, Café, Coing, Citron et Poire Supplément Chantilly +2chf</i>	4.50 - la boule

Chère cliente, Cher client,

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou des intolérances.

Merci de noter que toutes modifications peuvent entraîner des frais supplémentaires par rapport au tarif initial.