



ENTRÉES

Salade Verte	6.50-
Salade Mêlée <i>petite ou grande portion</i>	9. -/17.-
Pâté en Croute <i>fait par nos soins, condiment butternut</i>	19.-
Foie Gras poêlé (France) <i>chou kale, lait de coco et curry vert</i>	22.-
Soupe de courge <i>crème montée et huile de courge</i>	14.-
Céleri truffe <i>Cuit comme un risotto, truffe fraîche de notre caveur Xavier</i>	25.-
Carpaccio de betterave <i>Ricotta, estragon</i>	18.-
Jambon des frères Alcalá <i>à Vaumarcus</i>	25.-



PLATS

Jarret de cochon (Suisse) <i>Confit 8h, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	35.-
Abanico de Pata Negra (Ibérique) <i>Des Frères Alcalá, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	49.-
Cuisse de Volaille farcie (Suisse) <i>aux champignons - mousseline de pommes de terre et légumes de saison Sauce aux champignons</i>	35.-
Joues de bœuf (Suisse) <i>Confites, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	36.-
Ris de Veau (Suisse) <i>Sauce moutarde - mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	40.-
Saint-Jacques & Langoustines (France) <i>Duo de sauces - riz vénéré et légumes de saison Saint-Jacques de plongée</i>	47.-
Féra (Suisse) <i>Sauce grenobloise - riz vénéré et légumes de saison</i>	41.-
Lotte (France) <i>Marinée au Deep Ocean by LVDD - Riz vénéré et légumes de saison</i>	39.-
Gnocchis Morilles <i>Faits par nos soins, sauce morilles, crémeux parmesan et Vieux Jura Salé</i>	44.-

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-
Tripes à la Neuchâteloise <i>en cocotte, pommes de terre nature, carottes et poireaux</i>	36.-
Tête et langue de Veau (Suisse) <i>pommes de terre nature, carottes, poireaux, mayonnaise</i>	35.-
Rognons de veau (Suisse) <i>sauce moutarde à l'ancienne, légumes et mousseline de pommes de terre</i>	35.-
Pied de porc (Suisse) <i>sauce madère (1 pièce, ou 2 pièces), légumes et mousseline de pommes de terre</i>	30.-/42.-

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.-
Délice d'Hiver <i>sablé breton, crème pâtissière au vin chaud, figues et sorbet vin chaud</i>	13.-
Mi-cuit Chocolat <i>cœur caramel beurre salé et sorbet poire</i>	15.-
Pavlova au Coing <i>crème double et sorbet coing</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, Café, Coing, Citron, Poire et Vin Chaud</i> <i>Supplément Chantilly +2CHF</i>	4.50- la boule

Prix en CHF, TVA incluse

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.