

## ENTREES

Salade verte ou m�el�ee avec sauce à la française ou à l'italienne	6.00/8.50
Escalope de foie gras de canard <sup>F</sup> rôti aux 4 poivres sur épinards en branches, sauce au vinaigre balsamique et chutney aux pommes	25.50
Chèvre frais de Monible servi tiède avec pressé de courgettes, aubergines et poivrons	14.50
Petite salade de légumes printaniers avec noix de coquilles Saint Jacques grillées	21.50
Fines tranches de turbot juste saisies sous la salamandre avec salade d'artichauts et pois mange-tout au gingembre confit et sésame	28.50
Saumon (Bio) mi-cuit d'Ecosse avec granité au concombre, crème au Wasabi et cresson	19.50
Petit chou farci aux crevettes sur pois mange-tout au sésame et bisque de homard	16.50

## VIANDES

Suprême de poularde <sup>F</sup> de maïs sur épinards en branches aux pignons, tomates cerises braisées au four, gnocchi de pommes de terre et crème légère au Parmesan	28.50
Paillard de rumsteak de boeuf <sup>CH</sup> grillé avec sauce café de Paris, pommes de terre frites et légumes de saison glacés au persil	38.50
Entrecôte d'agneau <sup>Tr</sup> pré-salée rôtie au four aux 5 épices avec son suc de cuisson sur fondu d'artichauts et de fenouils et croustillants de pommes de terre	47.50

## POISSONS

Filet de f�ra du lac de Neuchâtel cuit à la vapeur sur pommes de terre concassées, épinards en branches et sauce au beurre blanc	29.50
Médaillon de turbot sauvage rôti au thym avec sa sauce à la citronnelle sur riso venere et ragoût d'artichauts aux olives noires et chanterelles	49.50
Truite de notre vivier avec herbes fraîches, sésame et pommes de terre en neige	17.50

## VÉGÉTARIEN

Risotto à la Tête de moines avec tomates séchées, herbes fraîches et pignons grillés	21.50
Gnocchi de pommes de terre maison avec chanterelles, épinards et crème au Parmesan	25.50
Légumes de printemps et chanterelles sur mousseline de pommes de terre à la ciboulette gratinés au vieux Parmesan	25.50