

Menu d'automne

Timbale de moules Bouchot et
coquilles Saint-Jacques dans
une crème aux carottes et au curry
avec feuille de racines jaunes
et caviar d'omble chevalier

Duo de chevreuil

Le jarret confit et la longe juste sautée
avec purée de céleri, feuilles de choux
de Bruxelles et courge marinée

Poire Williams pochée sur
parfait au citron et lait aux
amandes et à la cardamome

49

Entrées

Salade verte avec sauce à la française ou à l'italienne	7
Salade mêlée avec sauce à la française ou à l'italienne.....	10
Timbale de moules Bouchot et coquilles Saint-Jacques dans une crème aux carottes et au curry avec feuille de racines jaunes et caviar d'omble chevalier	18
Carpaccio de cerf ^A mariné aux baies de genièvre avec raifort et copeaux de Gruyère	18
Crème de marrons avec huile de truffes et tartare de chevreuil.....	16
Ravioli maison à la courge avec raisins et noisettes	15
Soupe de courge épicée au lait de coco et ses deux sésames.....	9

Plats principaux

Médailon de filet de chevreuil ^A cuit dans une feuille de chou frisé avec chanterelles et risotto au Parmesan.....	49
Pavé de filet de veau ^{CH} de la région poêlé au four avec ragoût de haricots, chanterelles et pommes noisette rissolées.....	45
Duo de chevreuil ^A le jarret confit et la longe juste sautée avec purée de céleri, choux de Bruxelles et courge marinée.....	38
Filet de féra du lac de Neuchâtel sur riso venere, légumes du moment et sauce au vin jaune	27
Demi turbot cuit en croûte de sel avec choux pomme à la crème (pour 2 personnes) par personne.....	49
Risotto aux artichauts et côte de bettes avec éclat de vieux Parmesan.....	26

Menu dégustation “Surprise”

à partir de produits maison, de
produits du terroir ainsi que
de produits de saison

**Menu 5 plats : Fr. 105.-
(fromages ou dessert inclus)**

**Menu 4 plats : Fr. 95.-
(fromages ou dessert inclus)**

à partir de 2 personnes

tous nos prix sont en francs suisse, TVA à 8% incluse

Desserts

Petit choix de fromage d'ici et d'ailleurs	14.50
Cerises de Bâle pochées au vin rouge et aux épices avec glace à la vanille	12.50
Poire Williams pochée sur parfait au citron et lait aux amandes et à la cardamome	12.50
Vermicelle maison avec glace Vanille et Chantilly	10.50
Coupe de fraises avec sorbet à l'Absinthe	10.50
Café glacé de la Theurre	10.50
Crème brûlée à la fève de Tonka.....	9.50
Crème caramel.....	7.50
Coupe Danemark maison.....	9.50
Assiette dégustation de nos glaces et sorbets maison.....	10.50

tous nos prix sont en francs suisse, TVA à 8% incluse

Nos glaces et sorbets maison

Glaces :

Vanille, Café, Caramel, Cacahuètes, Noisette,
Kulfi (cardamome, amande, pistache)

Sorbets :

Absinthe, Fraise, Mangue, Abricot, Bourgeons de sapin,
Chocolat, Tomate

Glaces et sorbets maison par boule	4
Supplément pour crème Chantilly	1

tous nos prix sont en francs suisse, TVA à 8% incluse