

Nos Entrées :

Le foie gras poêlé du sud-ouest , crumble parmesan, artichaut de Bretagne confit et jus réduit	27.-
La Saint Jacques en fraîcheur de pomme verte et céleri, salicorne et glace maison céleri truffe	26.-
La truite du lac de Neuchâtel en gravlax, chips d'algues au sésame et condiments en pickles	24.-

Nos Plats :

La sorpresa de Pata Negra de Vaumarcus confite, jus réduit et légumes de saison	48.-
Le râble de lapin français lardée , sauce citron confit et romarin, légumes du marché	46.-
La palée du lac de la famille Oberson , crémeux de petits pois et chanterelles à l'huile de chorizo	44.-

Nos Desserts :

Le plateau de Fromages affinés du pays et d'ailleurs	15.-
Le moelleux au chocolat 76% de cacao , sorbet maison du moment	15.-
L'île flottante croustillante à la verveine, melon et nectarine confites	15.-
Ananas rôti à la fève de tonka, glace maison à la liqueur Grande Gruyère	15.-



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »