

Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

Entrées :

- Terrine de palée et truite du lac de Neuchâtel, mayonnaise à l'avocat et cerfeuil « 8.50 chf »
- Salade tomate cherry poêlée et mozzarella di Bufala « 6.50 chf »
- Aubergine confite au pesto de rucola, copeaux de parmesan et quelques pousses « 6.50 chf »

Poisson : 19 chf

- Filet de rascasse aux câpres et citron vert, risotto
- Tartare de fera du lac de Neuchâtel à l'huile de noix du château de Method et tomates séchées « 29 chf »

Viande : 19 chf

- Le veau de Mutrux confit au poivre long d'Afrique du Sud, gratin de pommes de terre « 19 chf »
- Tartare de bœuf du pays à tapenade d'olives noires « 21 chf »

Végétarien : 19 chf

- Œuf fermier frite de Valeyres aux petits pois et chanterelles

Desserts :

- Café gourmand « 5.50 chf » (uniquement sur place)



« 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 »*