

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 »
- Velouté de courge aux amandes et huile de noix « 6.50 chf »

Poisson : 19 chf

- Tagliata d'espadon au coulis de poivron, pommes persillées
- Tartare de fera du lac de Neuchâtel à l'huile de noix du château de Method et tomates séchées « 29 chf »

Viande : 19 chf

- Joue de porc de la Boucherie Costa confite au pain d'épices, spätzle maison « 19 chf »
- Tartare de bœuf du pays à tapenade d'olives noires « 21 chf »

Végétarien : 19 chf

- Œuf fermier frit 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 »