

ENTRÉES

Mesclun de salade, pickles d'oignons rouges, radis et cerfeuil 🌿🥬🍷 <i>vinaigrette La Terrasse</i>	7.00
Tartare de chevreuil <i>aux graines de moutarde, beurre aux échalotes et Pinot noir de Neuchâtel</i>	20.00
Croûte aux champignons revisitée 🌿 <i>pain, terrine aux champignons de Paris, chanterelles fraîches</i>	16.00
Noix de Saint Jacques aux lentilles corail 🍷 <i>coco et curry vert</i>	19.00
Terrine de foie gras de canard au piment d'Espelette 🍷 <i>déclinaison autour du coing</i>	17.00
L'œuf parfait façon meurette 🍷 <i>aux petits oignons, poitrine fumée, croûtons, sauce au Pinot noir</i>	15.00

PLATS

Quasi de veau du pays aux chanterelles 🍷🍷 <i>jus corsé à l'huile de noisette, garniture au choix</i>	41.00
Filet de bœuf Simmental façon Rossini 🍷🍷 <i>sauce au Pinot noir de Neuchâtel, garniture au choix</i>	48.00
Tartare de bœuf à l'italienne 🍷 <i>roquette, parmesan, huile d'olive, tapenade d'olives et tomates, servi avec ses toasts</i>	38.00
Noisette de filet de chevreuil <i>sauce grand veneur, figues rôties et coings, spätzli maison</i>	39.00
Le poisson du lac ou de mer 🍷 <i>garniture au choix</i>	<i>Selon arrivage</i>
Filets de perche meunière 🍷 <i>sauce au Chasselas, garniture au choix</i>	41.00
Risotto Arborio 🌿🍷 <i>aux chanterelles et potimarron</i>	28.00

Garnitures au choix:

frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois, riz ou légumes de saison

DESSERTS

Duo de fromage du moment <i>réduction de vieux porto et pain aux figues toasté</i>	12.00
Mont-Blanc façon La Terrasse 🍷 <i>cassis, marron, meringue, glace double crème</i>	13.00
Palet au chocolat 🍷 <i>sorbet chocolat, segment et sauce à l'orange</i>	14.00
Baba au rhum <i>aux figues, rhum Trois-Rivières</i>	15.00
Crème brûlée à la vanille 🍷 <i>servie avec une boule de glace vanille</i>	12.00
Café gourmand <i>quatre mignardises, café au choix</i>	15.00

PORTIONS ENFANTS - 1/2 PRIX, JUSQU'À 12 ANS

Quasi de veau, Filets de perche, Risotto