

## ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salade méli-mélo   <br><i>vinaigrette La Terrasse</i> | 8.00  |
| Noix de Saint-Jacques rôties <br><i>crème de courge, éclats de marrons, écume à la fève tonka</i>                                                                                                                       | 20.00 |
| Tartare de filet de chevreuil à la moutarde, céleri et noisettes                                                                                                                                                      | 18.00 |
| Poireaux vinaigrette et escalope de foie gras poêlée                                                                                                                                                                                                                                                     | 21.00 |
| L'œuf parfait aux bolets, mouillettes de brioche                                                                                                                                                                                                                                                         | 18.00 |
| Vol-au-vent de ris de veau, sauce suprême                                                                                                                                                                                                                                                                | 16.00 |

## PLATS

|                                                                                                                                                                                           |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Côte de cochon des Ponts-de-Martel <br><i>sauce moutarde, garniture au choix</i>                         | 39.00          |
| Filet de chevreuil, sauce grand veneur<br><i>coing, purée de céleri, chou rouge, marrons, poire au vin rouge, spätzli</i>                                                                 | 45.00          |
| Filet de cerf, sauce cassis<br><i>coing, purée de céleri, chou rouge, marrons, poire au vin rouge, spätzli</i>                                                                            | 42.00          |
| Civet de joues de sanglier au pinot noir de Neuchâtel<br><i>petits oignons, croûtons et champignons de Paris, spätzli en accompagnement</i>                                               | 39.00          |
| Chateaubriand de filet de bœuf (pour 2 personnes) <br><i>sauce aux morilles, garniture au choix</i>      | p.p. 55.00     |
| Demi-homard rôti, sauce homardine <br><i>crémeux de céleri, pommes Granny Smith, garniture au choix</i> | 49.00          |
| La pêche sauvage du moment<br><i>garniture au choix</i>                                                                                                                                   | Selon arrivage |
| Filets de perche meunière <br><i>sauce Chasselas ou beurre noisette, garniture au choix</i>            | 42.00          |
| Gnocchi maison aux chanterelles                                                                        | 35.00          |

Tous nos plats sont servis avec un légume.  
Garnitures au choix: frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois ou riz.

## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Trio de fromages de La Maison du Fromage, Sterchi <br><i>chutney maison</i>                                                  | 14.00 |
| Comme une tarte au citron<br><i>crumble, crémeux citron, gel citron, zestes de citron vert, sorbet citron*</i>                                                                                                  | 15.00 |
| Croustillant de meringue <br><i>coulis de cassis et crème de marrons, marrons au caramel, glace à la crème double*</i>       | 15.00 |
| Crémeux chocolat au lait <br><i>caramel beurre salé, sorbet chocolat*, croustillant chocolat noir, écume au lait de coco</i> | 15.00 |
| Crème brûlée à la vanille <br><i>servie avec une boule de glace vanille*</i>                                                 | 14.00 |
| Café gourmand<br><i>quatre mignardises, café au choix</i>                                                                                                                                                       | 16.00 |

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

*Civet de joues de sanglier, Filets de perche, Gnocchi maison aux chanterelles*

**Provenances:** Bœuf, veau, porc: Suisse | Chasse: Europe | Foie gras: France | Perches: élevage France, filetage Suisse  
Poissons du lac: Neuchâtel | Saint-Jacques: USA | Homard: Canada | Poissons de mer: selon arrivage