



Le Gourmet

Carpaccio de bufflonne et sa tomme

Consommé au fumet de morilles

Filet Wellington

Panier des champs

Garniture de légumes

Soufflé glacé à la cerisette de Môtiers CHF 76.00

Le Croustillant

Mini pâté de lapin tiède et sa sauce pistache

Tranché d'entrecôte double de bœuf,
sauce au Pinot noir

Garniture à choix

Forêt blanche CHF 65.00

Le Mignon

Effilochée de poissons fumés de
nos lacs sur lit de salade

Filets mignons de porc aux morilles

Garniture à choix

Crème brûlée à l'absinthe
du Val-de-Travers

CHF 50.00

Le Fruité

Salade mêlée de saison

Filet de veau aux agrumes

Garniture à choix

Salade de fruits et sa glace CHF 43.00

Garnitures à choix : jardinière de légumes, riz, nouilles,
pommes frites, pommes nature ou gratin de pommes de terre

Sélection de fromages de la région CHF 10.00

Propositions de menus végétariens sur demande

Les fondues

Fondue au fromage* CHF 23.00

Fondue au Mauler* CHF 25.00

Fondue chinoise

Viande de bœuf et de buffle,
riz, pommes frites,
sauces maison et salades

CHF 39.00

Fondue vigneronne

Viande de bœuf et de buffle,
riz, pommes frites,
sauces maison et salades

CHF 39.00

* servies en brasserie de novembre 2017
à mars 2018

Provenance de nos viandes et poissons : Suisse