

# CARTE DES METS

## ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE HOKKAIDO, BRITCHON DE LA BRÈVE ET CROÛTONS	13.-
CŒUR DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME LIÉGÈRE AU WASABI ET SŒSAMME NOIR	19.-
TARTARE DE CHEVREUIL AUX ABRICOTS SECS ET NOISETTES	19.-
TERRINE DE GIBIER AU CŒUR DE FOIE GRAS DE CANARD ET MOUTARDE AUX FIGUES	19.-
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DE RAFAEL DE MOUDON, CRÈME DE GRANA PADANO AUX TRUFFES D'ÉTOILE ET NOIX	22.-

## PLATS

NOISETTES DE CHEVREUIL POÛLÉES AUX GROSEILLES	43.-
PAVÉ DE CERF GRILLÉ AU POIVRE VERT	39.-
CIVET DE SANGLIER AUX MARRONS CARAMÉLISÉS	31.-
TARTARE DE CERF AUX NOIX ET GROSEILLES, PAIN TOASTÉ ET SPÉTZLI MAISON	36.-
JOUES DE COCHON BRAISÉES À L'ORANGE ET CANNELLE <b>SPECIALITÉ DU CHEF È</b>	33.-
ENTRECÔTE DE BŒUF AU POIVRE, LENTILLES DE MONTAGNY ET LÉGUMES	42.-
L'INCONTURNABLE TARTARE DE BŒUF AUX TRUFFES D'ÉTOILE, GRANA PADANO ET RUCOLA PAIN TOASTÉ ET FRITES MAISON	38.-
FILETS DE TRUITE SAUMONÉE DE CHAMBY À LA NEUCHÂTELOISE, LENTILLES DE MONTAGNY (SAUCE CRÈMEUSE CITRONNÉE AU VIN BLANC, CŒPRES ET PETITS OIGNONS)	36.-
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DE RAFAEL DE MOUDON, CRÈME DE GRANA PADANO AUX TRUFFES D'ÉTOILE ET NOIX	32.-

## SUR RÉSERVATION D'ES 2 PERSONNES

SELLE DE CHEVREUIL	55.-
--------------------	------

## DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE ET SORBET CITRON VERT	12.-
TARTE FONDANTE AU CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES, SORBET ORANGE SANGUINE	14.-
TIRAMISU AUX MARRONS, AMARETTO ET CARMEL	11.-
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR 12 ALVES FROMAGES DE VUITEBOEUF È	16.-

*Chers clients, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances*

*Porc, Bœuf, Truite : Suisse / Gibier : EU / Saumon : NO / Pâtes : LaCasaDiPastaFresca, Moudon*

*Service & TVA inclus*