

## Entrées

**Croûte aux champignons/** foie gras artisanal/ purée de pommes vinaigrées 32.-

**Bondelle fumée du lac de Neuchâtel/** romanesco/ huile de noix de Sévery/ pamplemousse 24.-

**Salade de betteraves/** chèvre frais du Moléson /huile de caméline de la famille Pittet 18.-

**Terrine de gibier aux noisettes/** poireau vinaigrette/ mesclun 26.-

## Plats

**Selle de Chevreuil sauvage désossée/** jus au poivre de Java/ topinambours/ purée de choux rouges/ spätzli à la farine bise 54.-

**Filet mignon de Sanglier sauvage/** jus aux raisins/ Botzi fermentée/ courge au grill et en purée / spätzli à la farine bise 44.-

**Côte de Porc Helvétique élevé aux herbes/** jus brun au Calvados/ paillasse/ choux pommes à la braise 450gr/46.- 225gr/32.-

**La pêche Lacustre** comme une Paella/ écrevisses/ riz au safran de Grolley/ saucisson/ poivrons 39.-

**Civet de Chevreuil sauvage** affiné au vin cuit/ ragoût de bolets/ purée de choux de Bruxelles, spätzli à la farine bise 38.-

**Proposition végétarienne du moment/** déclinaison autour des produits de saison sans viande ni poisson 31.-

Pour les enfants, tous nos plats peuvent être cuisinés en demi-portion

Nos provenances :

Porc : SUISSE / Poisson : Région 3 lacs Suisse

Gibier sauvage uniquement : Suisse ou France

