

ENTRÉES

Mesclun de salade, pickles d'oignons rouges, radis et cerfeuil    <i>vinaigrette La Terrasse</i>	7.00
Terrine de foie gras de canard  <i>fine gelée à la passion, chutney de mangue</i>	18.00
Gravlax de filet de saumon à l'aneth <i>vinaigrette aux herbes et blinis</i>	15.00
Noix de Saint-Jacques en tartelette <i>duo de poireaux, huile de noisette et ciboulette</i>	19.00
Ravioles de queue de bœuf  <i>bouillon de pot-au-feu, crème de raifort</i>	16.00
Pressé de navet et de betterave  <i>duo de chèvre en samossa et en mousse, vinaigrette à l'échalote</i>	16.00

PLATS

Filet mignon et poitrine de porc des Ponts-de-Martel  <i>jus à l'orange, garniture au choix</i>	41.00
Ballotine de volaille fermière <i>au jambon cru, Gruyère, sauce suprême, garniture au choix</i>	39.00
Tartare de bœuf à l'italienne  <i>roquette, parmesan, huile d'olive, tapenade d'olives et tomates, servi avec ses toasts</i>	38.00
Filet de bœuf Simmental  <i>aux échalotes confites et Pinot noir de Neuchâtel, rösti et pousses d'épinards</i>	48.00
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>	42.00
Risotto au céleri   <i>aux shiitake et eryngii de Neuchâtel, écume au beurre noisette</i>	29.00

*Garnitures au choix:
frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois, riz ou légumes de saison*

DESSERTS

Trio de fromage de La Maison du Fromage, Sterchi <i>réduction de vieux porto et pain aux figues toasté</i>	14.00
Ananas rôti  <i>chips d'ananas, glace et écume coco</i>	13.00
Cœur coulant au chocolat <i>glace caramel, croustillant aux amandes</i>	15.00
Baba au rhum <i>crème fouettée aux fruits de la passion et coulis de mangue, 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>	16.00

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

Filet mignon, Filets de perche, Risotto au céleri