

## Végétarien

### Mille-feuille de légumes rôtis

lait de coco relevé au curry rouge et fondant de pommes de terre, purée de betterave au beurre noisette

CHF 24.50

## Le coin enfant

### Volaille suisse

Légumes et frites

CHF 16.00

### ½ portions sur la carte

Jusqu'à 12 ans, hormis le filet de boeuf

CHF 18.00

## Desserts maison

### Tiramisu au café

de notre torrificateur de Boudry, tuile aux amandes

CHF 8.00

### Soufflé glacé

à l'absinthe et son sablé

CHF 10.00

### Tartelette au citron

Mini meringue

CHF 10.00

### Allergies

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

### Provenance des viandes et poissons

Boeuf - Suisse / Poulet - Suisse / Porc - Suisse

Perche - Pologne / Palée - Suisse / Quenelle - Suisse / Saumon - Norvège



LNLM.CH

032 729 96 00

FR

## Menu Local

### Jambon persillé

de notre région

### Filet de palée de nos lacs

Sauce Chasselas, confit de légumes, billes de carotte glacées au miel de nos montagnes neuchâtelaises

### Soufflé glacé

à l'absinthe et son sablé

**CHF 50.00**

## Menu Terre

### Salade verte et tomate cherry

### Cœur de filet de bœuf suisse

Cuisson à basse température, sauce au Pinot Noir de notre région

### Tiramisu au café

de notre torrificateur de Boudry, tuile aux amandes

**CHF 54.00**

## Les spécialités du Chef

### Rosace de saucisson neuchâtelais

sur son nid de pommes de terre et légumes du jour

**CHF 26.00**

### Filets de perche sauce morilles

Confit de légumes, billes de carottes glacées au miel de nos montagnes neuchâtelaises

**CHF 39.00**

## Entrées

### Salade verte et tomates cherry

**CHF 7.00**

Sauce maison à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de framboise

### Jambon persillé

**CHF 10.50**

de notre région

### Quenelle de poissons du lac

**CHF 17.00**

et sa bisque d'écrevisse

## Grandes salades

### Salade Gourmande

**CHF 27.00**

Suprême de volaille suisse et dés de gruyère vieux, jeunes pousses, crudités, sauce maison à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de framboise

### Salade du Capitaine

**CHF 27.00**

Saumon Gravelax label rouge, émulsion à l'huile de courge jeunes pousses, crudités, sauce maison à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de framboise

## Poissons

accompagnés de frites ou pommes de terre fondantes

### Filet de palée de nos lacs

**CHF 34.00**

Sauce Chasselas, confit de légumes, billes de carottes glacées au miel de nos montagnes neuchâtelaises

### Filets de perche

**CHF 35.00**

Beurre meunière, confit de légumes, billes de carottes glacées au miel de nos montagnes neuchâtelaises

### Filets de perche

**CHF 35.00**

Sauce Chasselas, confit de légumes, billes de carottes glacées au miel de nos montagnes neuchâtelaises

## Viandes

accompagnées de frites ou pommes de terre fondantes et légumes du jour

### Suprême de volaille suisse

**CHF 32.00**

accompagné de sa sauce aux morilles

### Cœur de filet de bœuf suisse

**CHF 43.00**

Cuisson à basse température, sauce au Pinot Noir de notre région

### Supplément sauce morilles

**CHF 6.00**