

## Nos Salades et Entrées

### L'idée du Chef pour accompagner votre apéritif

<i>Les canapés Terre &amp; Mer</i> (saumon - tartare de bœuf - foie gras - crevettes)	<i>par portion</i>	<i>12.00</i>
<i>La salade mêlée au verte</i>		<i>11.00   8.00</i>
<i>Le tiramisu d'aubergines</i> <i>sur carpaccio de tomates à la vinaigrette balsamique</i>		<i>15.00</i>
<i>Le trio de saumon d'Ecosse fumé - mariné - tartare</i> <i>Toasts briochés</i>		<i>19.50</i>
<i>Le tartare de bœuf et toasts briochés</i>		<i>19.50</i>
<i>Le foie gras de canard « Maison des Halles »</i> <i>Confit de figues et toasts briochés</i>		<i>28.00</i>
<i>Le haut-de-forme de thon rouge à l'huile de pépins de raisin</i> <i>aux lamelles de noix de Saint-Jacques (crus et marinés)</i>		<i>21.50</i>

## Nos Potages

<i>La crème de curry au lait de noix de coco</i> <i>et cubes de saumon mariné</i>	<i>10.50</i>
<i>La bouillabaisse neuchâteloise</i> <i>Poissons du lac en fond safrané et croûtons à l'ail</i>	<i>13.00</i>

## Nos Entrées Chaudes

<i>Le chaud et froid de filet de lapin au jambon cru</i> <i>sous sa croûte d'herbes et sur salades de saison</i>	<i>19.50</i>
<i>Le risotto aux truffes noires d'été</i>	<i>21.00</i>
<i>Les nouilles frisées maison à la crème de basilic</i> <i>et poissons du lac et de mer</i>	<i>23.00</i>

Nos Délices du Lac et de la Mer	entrée	plat
<i>La noix de Saint-Jacques « Black &amp; White » truffes noires d'été et sauce whisky à la citronnelle</i>	<i>28.50</i>	<i>43.50</i>
<i>- en dégustation</i>	<i>10.20</i>	
<i>Les filets de palée du lac vapeur sur Golden-Delicious et sauce au jus de pommes</i>	<i>20.50</i>	<i>31.50</i>
<i>Le filet d'omble chevalier à l'orange et poivre rose</i>	<i>23.50</i>	<i>35.00</i>
<i>Le dos de cabillaud gratiné aux parfums d'agrumes et légumes niçoise</i>	<i>19.50</i>	<i>31.00</i>
<i>Le tournedos de saumon au lard et crevette géante sur risotto safrané</i>		<i>36.00</i>
<i>Les médaillons de thon rouge sautés sur Parmentier à l'huile d'olives et sauce pinot noir</i>	<i>25.50</i>	<i>39.00</i>
<i>Les crevettes géantes aux trois saveurs curry   aigre-doux   pesto-tomates</i>	<i>20.00</i>	<i>39.00</i>

## Nos Viandes et Volaille

<i>Le cœur de filet de bœuf rôti entier « façon Rossini » et duo de pommes de terre</i>		<i>46.50</i>
<i>Le tournedos de filet de râble de lapin aux olives et jambon cru sur risotto aux pignons et raisins de Corinthe</i>		<i>38.00</i>
<i>Le magret de canard mariné aux parfums d'Asie sur légumes à l'aigre-doux</i>		<i>36.50</i>

# Nos Menus

## Terre & Mer

*Le duo de saumon d'Écosse  
fumé et mariné  
Les toasts briochés*

\*

*Le chaud et froid de filet de lapin  
sur salades de saison*

\*

*La crème de curry au lait de coco  
et noix de Saint-Jacques*

\*

*Le cœur de filet de bœuf rôti entier  
« façon Rossini »*

\*

*Le cho-cho-chocolat*

*78.00*

*sans crème de curry 68.00*

*Suppl. assiette de fromages  
servie avec la moutarde de figues piquante  
12.00*

## De la Mer

*Le haut-de-forme de thon rouge  
à l'huile de pépins de raisin*

\*

*La noix de Saint-Jacques  
« Black & White »*

\*

*Le dos de cabillaud  
gratiné aux agrumes  
et légumes niçoise*

*Le coulis de tomate au basilic*

\*

*Le trianon de douceurs de saison  
(froid - tiède - glacé)*

*62.00*

*sans noix de Saint-Jacques 52.00*

*Suppl. assiette de fromages  
servie avec la moutarde de figues piquante  
12.00*

*Les provenances :*

*Les poissons – selon arrivage, sur demande*

*Le bœuf – Suisse, le lapin – Italie, le canard – France*

# Nos Douceurs et Fromages

<i>L'assiette de fromages servie avec la moutarde de figues piquante</i>	<i>12.00</i>
<i>La crème brûlée à l'ancienne</i>	<i>11.50</i>
<i>La tarte Tatin tiède accompagnée de glace vanille (12-15 min.)</i>	<i>12.70</i>
<i>Le cho-cho-chocolat « Black &amp; White » Trio de chocolats</i>	<i>12.00</i>
<i>Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de baies des bois</i>	<i>12.50</i>
<i>Le trianon de douceurs de saison (froid - tiède - glacé)</i>	<i>12.00</i>
<i>Le fondant Suchard tiède (12-15 min.) accompagné de la crème anglaise</i>	<i>11.50</i>

*Envie d'une douceur glacée ?  
Notre carte des glaces est à votre disposition.*