



MENU DU JOUR ENTRÉE ET PLAT, SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI À 25.- (VOIR ARDOISE)
(Hors périodes de vacances)

Prix en CHF

Planchette régionale apéritive <i>Charcuteries et fromages artisanaux</i>	27.-
Planchette régionale repas (min 2 pers.) <i>Charcuteries, fromages, tartare de gibier, os à moelle, salade, pommes de terre, sauces et condiments</i>	35.- / pers
Salade du moment <i>Laitue romaine, Gruyère, graines de courge grillées, courge, viande séchée de gibier, pickles et œuf</i>	entrée 18.- / plat 24.-
Terrine de sanglier neuchâtelois <i>Salade de saison et pickles</i>	26.-
Os à moelle de cerf et tartare de chevreuil <i>Ail confit, champignons vinaigrés et toasts</i>	29.-
Tartare de bœuf <i>Préparé à la minute 100g / 200g</i>	entrée 19.- / plat 29.-
Velouté de butternut <i>Poêlée automnale et œuf parfait des Ponts-de-Martel</i>	23.-
Sélection de pièces du boucher <i>Accompagnés de pommes de terre nouvelles et légumes Ou d'une garniture chasse pour les pièces de chasse</i>	prix selon arrivages
Filet de truite môtisane Bio du moment <i>Mousseline de pommes de terre et légumes du moment</i>	39.-
Rösti des Six-Communes <i>Viande séchée de gibier, œuf, Gruyère, champignons et salade</i>	24.-
Fondue moitié-moitié (min 2 pers.) <i>Pain et pommes de terre</i>	23.- / pers
Fondue au Mauler (min 2 pers.) <i>Pain et pommes de terre</i>	25.- / pers

Les accompagnements

Petite / Grande portion de frites	8.- / 10.-
Salade verte / mêlée	7.- / 9.-

Desserts

en CHF

Les pâtisseries du jour <i>À choix</i>	9.-
Fondue au chocolat Jacot (min 2 pers.) <i>Sélection de fruits</i>	12.- / pers
Meringue & crème de Gruyère <i>Glace vanille ou crème, meringues croustillantes, double crème de la Gruyère, crème chantilly</i>	12.-

Coupes de glace

Môtisanne <i>Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly</i>	14.-
Danemark <i>Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly</i>	12.-
Romanoff <i>Glace vanille, fraises fraîches, crème chantilly</i>	10.-
Colonel <i>Sorbet citron, vodka ou absinthe blanche</i>	13.-
Coupe des Gorges <i>Sorbet poire, noisettes caramélisées, crème fouettée, coulis de fruits rouges</i>	14.-

Sélection de glaces & sorbets à la boule

GLACES

Vanille de Madagascar
Chocolat noir intense
Café arabica
Noisette du Piémont
Absinthe artisanale

SORBETS

Citron
Fraise
Framboise
Mangue
Poire Williams

1 boule	4.50
2 boules	8.-
3 boules	11.-



CARTE MENU DU SOIR

Entrées

LE CHAMPIGNON DANS TOUS SES ÉTATS

*Champignons en poêlée, crumble au sarrasin,
Syphon de champignons et morilles*

CHF 24.-

LÉGUMES OUBLIÉS

En velouté, concassé de marron et œuf surprise

CHF 21.-

COQUILLES SAINT-JACQUES

FRANÇAISES GRATINÉES

Girolles, viande séchée de sanglier et poireaux

CHF 27.-

PÂTÉ EN CROUTE DE FAISAN

Pickles d'automne, gel au porto et salade

CHF 29.-



CARTE MENU DU SOIR

Plats

RAVIOLES DE CHEVREUIL

Champignons frais, noisettes et graines de courge grillées

CHF 37.-

RISOTTO CARNAROLI D'AUTOMNE

Butternut croquant et herbes fraîches

CHF 28.-

FILET DE TRUITE MÔTISANNE BIO

*Mousseline de pommes de terre et légumes du moment
Beurre blanc au Mauler*

CHF 39.-

FILET DE BŒUF ET JUS TRUFFÉ

Légumes oubliés, mousseline de pommes de terre

CHF 48.-

SELLE DE CHEVREUIL EN 2 SERVICES

Garniture chasse et sauce Grand Veneur

CHF 58.- / pers

CIVET DE CHEVREUIL

Garniture chasse et sauce Grand Veneur

CHF 37.-



CARTE MENU DU SOIR

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES

CHF 12.-/5 pcs

Desserts

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Flambé

CHF 12.-

SABLÉ FRAMBOISE

*Coulis de fruits rouges, mousse mascarpone
à la vanille Bourbon*

CHF 12.-

POIRE POCHÉE À LA VANILLE

CHOCOLAT CHAUD JACOT ET CRUMBLE D'AMANDES

CHF 12.-

PÂTISSERIES DU JOUR

À choix

CHF 9.-

FONDUE AU CHOCOLAT JACOT (min. 2 pers.)

Sélection de fruits

CHF 12.- / pers



CARTE MENU DU SOIR

Glaces et sorbets artisanaux

GLACES

*Vanille de Madagascar, chocolat noir intense, café arabica,
noisette du Piémont, absinthe artisanale*

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-
3 boules CHF 11.-

SORBETS

Citron, fraise, framboise, mangue, poire Williams

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-
3 boules CHF 11.-