

Ouverture tous les dimanches et 7 jours sur 7

LES SUGGESTIONS D'AUTOMNECHF

Potage aux trois courges	Entrée uniquement	9.00
Potiron, butternut et potimarron		
Terrine de chevreuil aux raisins	Entrée uniquement	15.50
Saladine et condiments assortis. Rémoulade de céleri		
Tête de veau pochée, sauce ravigote		29.50
Pommes de terre nature		
Tripes de bœuf à la tomate et vin blanc		25.50
Pommes de terre nature		
Filets mignons de porc grillés, sauce au fromage bleu de Neuchâtel		38.50
Pommes de terre frites et légume du moment		
Notre cordon bleu de poulet au jambon de campagne et Gruyère AOP		36.50
Pommes frites et légumes du moment. Sauce tartare		
Choucroute et jarret de porc salé		35.00
Jarret de porc entier avec os. Pommes nature		
Jarret de porc salé au vin de Madère		35.00
Rösti maison		
Fondue aux truffes	Par convive	35.50
Notre savant mélange râpé ici et brisures de truffes blanches et noires. Pain mi-blanc		
Choix de moules de bouchot en marmite et pommes de terre frites	dès	28.50

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Cerises bigarreau au kirsch paysan (cueillette 2025 à Cheseaux-Noréaz)	12.50
Tartelette aux vermicelles de marrons au kirsch, crème fouettée	10.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midiCHF

LUNDI	Emincé de poulet forestière HU	23.00
03 novembre	Riz pilaw	
	Haricots verts	
MARDI	Traditionnel pot-au-feu de bœuf, os à moelle CH	23.00
04 novembre	Légumes de la marmite	
	Pommes nature	
MERCREDI	Ragoût de bœuf au merlot CH/DE	23.00
05 novembre	Cornettes	
	Bâtonnets de carottes au jus	
JEUDI	Emincé de cerf à l'aigre-doux NZ/AT	23.00
06 novembre	Spätzlis faits maison	
	Petite garniture chasse	
VENDREDI	Filet de sébaste façon grenobloise zone FAO 27	23.00
07 novembre	Pommes nature	
	Légume du moment	