



**FLEUR
DE LIS**
boutique
hôtel

CARTE HIVERNALE



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

APÉROS

Os à moelle	12.00/pers.
Terrine de campagne Maison	11.00/pers.
Antipasti de légumes*	8.00/pers.
Tapenade Fleur de Lis*	5.00/pers.

ENTRÉES

Salade verte*	6.00
Salade mêlée*	9.00
Gratinée à l'oignon*	11.00
Salsifis glacé à la poire*	14.00
Croustillant Poulette	12.00
Œufs meurette	13.00
Gravelax de saumon d'Écosse à la racine rouge, blinis & crème aigrette	15.00
Foie gras de canard mi-cuit & chutney de coing	21.00

PLATS

Onglet de veau aux morilles, gratin dauphinois & poêlée de légumes racine	33.00
Choucroute garnie Fleur de Lis	30.00
Magret de canard au pinot noir, mousseline de patates douces & légume racine	31.00
Tartare de bœuf Fleur de Lis	18.00 / 35.00
Cheeseburger de bœuf 100% maison	21.00
Burger noir filet de poulet pané avocat et lard grillé	22.00
Risotto au thym, queues de cigale de mer rôties au sirop d'agave & citron vert	35.00
Côte de bœuf, trilogie de sauces maison & gratin dauphinois / pour 2 personnes	90.00
Fondue au fromage de La Chaux-du-Milieu	24.00
Croquettes de lentilles roses au Satay, épinards poêlés à la banane & riz basmati*	25.00

DESSERTS

Profiteroles Maison	12.00
Café gourmand	15.00
Baba au rhum arrangé	10.00
Sphère de chocolat, crème de potimarron & riz soufflé	12.00

* Vegan

Provenance de nos viandes et poissons :

Veau : Suisse / Bœuf : Suisse / Poulet : Suisse - Autriche / Porc : Suisse / Canard : France

Saumon : Ecosse / Cigales de mer : Océan indien