



CHAPITRE IV

NOS ENTRÉES

ASPERGES VERTES, CRESSON ET LAPIN

Herbacé - onctueux - délicat

CHF 32.-

SAINT-JACQUES, DAIKON ET WASABI

Iodé - acidulé - relevé

CHF 34.-

VITELLO TONNATO

Onctueux - rond - délicat

CHF 38.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

VOLAILLE PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE AUX MORILLES

Noble - boisé - gourmand

CHF 63.-

PÊCHE DU MOMENT

Suivant la Criée

CHF 59.-

FROMAGE ET DESSERTS

FROMAGES DE NOTRE CAVE

Dès 6 convives, l'accès à la cave est remplacé par une sélection servie sur plateau.

CHF 24.-

FRAISES, PINOT ET FROMAGE FRAIS

Gourmand - onctueux - réconfortant

CHF 22.-

DESSERT DU JOUR

Inspiration de notre Cheffe pâtissière

CHF 19.-

Nos fournisseurs locaux sont : Le marché de Neuchâtel pour les fruits et légumes ; La laiterie Sterchi de la Chaux-de-Fonds pour les fromages ; Pisciculture Bio de Môtiers ; Olivier Junod d'Auvernier pour le poisson du lac de Neuchâtel ; Boucherie Danzer Val-de-Travers ; La boucherie Montandon des Ponts-de-Martel ; La boucherie Bernard Perroud de la Chaux-de-Fonds ; Maison Lehnerr à Bevaix ; La boulangerie Mäder pour le pain

Provenance des viandes : Suisse - France / poissons : Atlantique - Méditerranée et lac de Neuchâtel, sinon spécifié

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes éventuels.



NOS MENUS

À PARTIR DE 2 PERSONNES

MENU D'ANTAN

AMUSE-BOUCHE

SAINT-JACQUES, DAIKON ET WASABI

Iodé - acidulé - relevé

VITELLO TONNATO

Onctueux - rond - délicat

VOLAILLE PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE AUX MORILLES

Noble - boisé - gourmand

EXPÉRIENCE CAVE À FROMAGE

(CHF 22.- en supplément)

FRAISES, PINOT ET FROMAGE FRAIS

Gourmand - onctueux - réconfortant

MIGNARDISES

CENT QUARANTE FRANCS

AVEC ACCORD DES VINS CINQUANTE FRANCS

PROMENADE PRINTANIÈRE

AMUSE-BOUCHE

ASPERGES VERTES, CRESSON ET LAPIN

Herbacé - onctueux - délicat

SAINT-JACQUES, DAIKON ET WASABI

Iodé - acidulé - relevé

VITELLO TONNATO

Onctueux - rond - délicat

VOLAILLE PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE AUX MORILLES

Noble - boisé - gourmand

EXPÉRIENCE CAVE À FROMAGE

(CHF 22.- en supplément)

INSPIRATION CHAMPAGNE

Fruité - équilibré - glacé

FRAISES, PINOT ET FROMAGE FRAIS

Gourmand - onctueux - réconfortant

MIGNARDISES

CENT CINQUANTE-CINQ FRANCS

AVEC ACCORD DES VINS SOIXANTE FRANCS