



## CHAPITRE XII

### NOS ENTRÉES FROIDES

TARTARE DE BŒUF, TRUFFE DU JURA VAUDOIS

*Acidulé - fumé - truffé*

CHF 36.-

DUO DE GREVETTE ET HOMARD

*Iodé - délicat - crémeux*

CHF 32.-

### NOS ENTRÉES CHAUDES

GAMBERO ROSSO, RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

*Onctueux - marin - délicat*

CHF 38.-

RIS DE VEAU RÔTI, TOPINAMBOURS  
ET JUS CORSÉ AU CAFÉ

*Torréfié - toasté - fumé*

CHF 36.-

### NOS PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, FOIE GRAS POÊLÉ, TRUFFE

*Tendre - truffé - festif*

CHF 78.-

HOMARD À LA CARDINALE

*Noble - iodé - élégant*

CHF 64.-

### LE FROMAGE

FROMAGES DE NOTRE CAVE

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

CHF 24.-

### LES DESSERTS

SPHÈRE DE CHOCOLAT BLANC, THÉ MATCHA ET AMANDES

*Gourmand - onctueux - réconfortant*

CHF 21.-

SOUS-BOIS

*Praliné - noisetté - torréfié*

CHF 22.-

**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'Auvignier 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 Lehnherr à Bevaix ; La boulangerie Mäder pour le pain



## NOS MENUS

### MENU D'ANTAN

TARTARE DE BŒUF, TRUFFE DU JURA VAUDOIS

*Acidulé - fumé - truffé*

\*\*\*

GAMBERO ROSSO, RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

*Onctueux - marin - délicat*

\*\*\*

MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS POÊLÉ ET MANDARINE

*Raffiné - acidulé - grillé*

\*\*\*

CITRON-BASILIC

*Citronné - sucré - fruité*

\*\*\*

SOUS-BOIS

*Praliné - noisetté - torréfié*

Cent quarante francs

À PARTIR DE 2 PERSONNES

**Avec accord des vins**

Cinquante francs

### PROMENADE D'HIVER

DUO DE GREVETTE ET HOMARD

*Iodé - délicat - crémeux*

\*\*\*

FOIE GRAS DES LANDES MARINÉ AU CHAMPAGNE

*Terreux - fruité - onctueux*

\*\*\*

GAMBERO ROSSO, RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

*Onctueux - marin - délicat*

\*\*\*

VOLAILE DE BRESSE TRUFFÉE SOUS LA PEAU

*Noble - profond - intense*

\*\*\*

CITRON-BASILIC

*Citronné - sucré - fruité*

\*\*\*

SPHÈRE DE CHOCOLAT BLANC, THÉ MATCHA ET AMANDES

*Gourmand - onctueux - réconfortant*

Cent cinquante-cinq francs

À PARTIR DE 2 PERSONNES

**Avec accord des vins**

Soixante francs

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.