



CHAPITRE XII

NOS ENTRÉES FROIDES

TARTARE DE BŒUF, TRUFFE DU JURA VAUDOIS

Acidulé - fumé - truffe

CHF 36.-

DUO DE CREVETTE 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 CORSE AU CAFÉ

Torréfié - toasté - fumé

CHF 36.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, FOIE GRAS POËLÉ, 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'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 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 POËLÉ 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 CREVETTE ET HOMARD

Iodé - délicat - crémeux

FOIE GRAS DES LANDES MARINÉ AU CHAMPAGNE

Terreux - fruité - onctueux

GAMBERO ROSSO, RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

Onctueux - marin - délicat

VOLAILLE 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.