



CHAPITRE I

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DES LANDES MARINÉ AU CHAMPAGNE

Terreux - fruité - onctueux

CHF 32.-

DUO DE GREVETTE ET HOMARD

Iodé - délicat - crémeux

CHF 36.-

RAVIOLE VÉGÉTALE DE QUEUE DE BŒUF
ET POIVRE LONG

Onctueux - rond - délicat

CHF 29.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

VOLAILLE DE BRESSE TRUFFÉE SOUS LA PEAU

Noble - profond - intense

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.-

SPHÈRE DE CHOCOLAT BLANC, THÉ MATCHA
ET AMANDES

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'Auvier 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



NOS MENUS

À PARTIR DE 2 PERSONNES

MENU D'ANTAN

AMUSE-BOUCHE

DUO DE GREVETTE ET HOMARD

lodé - délicat - crémeux

RAVIOLE VÉGÉTALE DE QUEUE DE BŒUF ET POIVRE LONG

Onctueux - rond - délicat

VOLAILLE DE BRESSE TRUFFÉE SOUS LA PEAU

Noble - profond - intense

EXPÉRIENCE CAVE À FROMAGE

(CHF 22.- en supplément)

SPHÈRE DE CHOCOLAT BLANC, THÉ MATCHA ET AMANDES

Gourmand - onctueux - réconfortant

MIGNARDISES

Cent quarante francs

Avec accord des vins Cinquante francs

PROMENADE D'HIVER

AMUSE-BOUCHE

DUO DE GREVETTE ET HOMARD

lodé - délicat - crémeux

FOIE GRAS DES LANDES MARINÉ AU CHAMPAGNE

Terreux - fruité - onctueux

RAVIOLE VÉGÉTALE DE QUEUE DE BŒUF ET POIVRE LONG

Onctueux - rond - délicat

VOLAILLE DE BRESSE TRUFFÉE SOUS LA PEAU

Noble - profond - intense

EXPÉRIENCE CAVE À FROMAGE

(CHF 22.- en supplément)

SOUS-BOIS

Praliné - noisetté - torréfié

SPHÈRE DE CHOCOLAT BLANC, THÉ MATCHA ET AMANDES

Gourmand - onctueux - réconfortant

MIGNARDISES

Cent cinquante-cinq francs

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.