



NOS MENUS

LE CHEVREUIL SAUVAGE DE NOS RÉGIONS

FINES TRANCHES DE CHEVREUIL ET TRUFFES DU JURA VAUDOIS

Pomme boskoop, feuilles de capre marinées

TERRINE DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS DES LANDES

Chanterelles et airelles sauvages en pickles

MÉDAILLON DE SELLE ET GIGUE DE CHEVREUIL

Sauce poivrade liée aux coings du Landeron

TARTE AUX BUTTERNUTS DE INS ET LECKERLIS

Chocolat pure origine Felchlin, sorbet aux feuilles de figue

Cent cinquante-cinq francs

Avec accord des vins

Cinquante francs

100% DE NOTRE CHASSE EST ISSUE D'UNE CHASSE DURABLE SUISSE.

NOUS REÇEVONS LA CHASSE DIRECTEMENT DES CHASSEURS DE LA RÉGION, AUPRÈS DESQUELS NOUS SÉLECTIONNONS LA MEILLEURE QUALITÉ.

PROMENADE D'OCTOBRE

FAISAN À LA FINE DE CHAMPAGNE

Bolet, topinambour et poire à botzi au vieux balsamique

ARAIGNÉE DE MER

Effilochée aux petits légumes, bisque émulsionnée

GREVETTE BLEUE ET LAPIN

Vinaigrette kalamansi, mousseline d'artichaut

FOIE GRAS POÊLÉ DES LANDES

Comme un cappuccino, panais et céréales

CARRÉ DE VEAU RASSIS ET TELLICHERRY

Racine de persil, jus brun au poivre tellicherry et yuzu

LA POIRE A BOTZI POCHÉE À LA VANILLE

Panna cotta au café pure origine du Népal

Cent soixante-neuf 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.