



CHAPITRE XI

NOS ENTRÉES FROIDES

FINES TRANCHES DE CHEVREUIL ET TRUFFES DU JURA VAUDOIS

Pomme boskoop, feuilles de capre marinées

CHF 39.-

ARAIGNÉE DE MER

Effilochée aux petits légumes, bisque émulsionnée

CHF 41.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

ŒUF PARFAIT DE LA FERME ET CAVIAR OONA

Crème de chou-fleur de nos régions et lard colonnata

CHF 44.-

RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA, GAMBERO ROSSO

Poivre fermenté et caviar de citron

CHF 46.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF ROSSINI

Mousseline de pommes de terre truffée et légumes oubliés

CHF 68.-

HOMARD BLEU À LA CARDINALE

Pommes de terre "Bleues de Saint-Gall", beurre blanc au champagne

CHF 64.-

LE FROMAGE

LES FROMAGES DE NOTRE CAVE

CHF 24.-

LES DESSERTS

TARTE AUX BUTTERNUTS DE INS ET LECKERLIS

Chocolat pure origine et sorbet aux feuilles de figue

CHF 21.-

MEDOVIK DE IEVA AU MIEL DU VALLON

Fraicheur banane-passion

CHF 22.-

Avec accord des vins (en CHF)

3 verres 40.- / 4 verres 50.- / 5 verres 60.- / 6 verres 70.-

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 ; La boucherie Margot de Neuchâtel



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

PROMENADE DE NOVEMBRE

FAISAN À LA FINE DE CHAMPAGNE

Bolet, topinambour et poire à botzi au vieux balsamique

ARAIGNÉE DE MER

Effilochée aux petits légumes, bisque émulsionnée

ŒUF PARFAIT DE LA FERME ET CAVIAR OONA

Crème de chou-fleur de nos régions et lard colonnata

FOIE GRAS POÊLÉ DES LANDES

Comme un cappuccino, panais et céréales

FILET DE BŒUF SUISSE RASSIS ET TRUFFE DU JURA VAUDOIS

Salsifis en trois façons

MEDOVİK DE IEVA AU MIEL DU VALLON

Fraicheur banane-passion

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.



CHAPTER XI

COLD STARTERS

THIN SLICES OF VENISON AND JURA VAUDOIS TRUFFLES

Boskoop apple, marinated caper leaves

CHF 39.-

SPIDER CRAB

Thinly sliced, baby vegetables and emulsified bisque

CHF 41.-

HOT STARTERS

PERFECT FARM EGG AND OONA CAVIAR

Local cauliflower cream and colonnata lard

CHF 44.-

VALLEMAGGIA RISOTTO AND GAMBERO ROSSO

Fermented pepper and lemon caviar

CHF 46.-

MAIN DISHES

BEEF FILLET ROSSINI

Truffled potato mousseline and root Vegetable

CHF 68.-

BLUE LOBSTER "À LA CARDINALE"

Baby leek and "Bleues de Saint-Gall" potatoes, champagne white butter

CHF 64.-

CHEESES

SELECTION FROM OUR CHEESE CELLAR

CHF 24.-

DESSERTS

INS BUTTERNUT AND LECKERLIS TART

Pure origin chocolate, fig leaf sorbet

CHF 21.-

IEVA'S MEDOVIK WITH HONEY FROM THE VALLEY

Fresh notes of banana and passionfruit

CHF 22.-

With wine pairing (in CHF)

3 glasses 40.- / 4 glasses 50.- / 5 glasses 60.- / 6 glasses 70.-

Our local vendors : Marché de Neuchâtel for fresh produces ; Sterchi in La Chaux-de-Fonds for the cheeses ; Pisciculture Bio de Môtiers ; Olivier Junod d'Auvernier for the Lake Neuchâtel fish ; Boucherie Danzer Val de Travers ; La boucherie Montandon des Ponts-de-Martel ; La boucherie Bernard Perroud de la Chaux-de-Fonds ; La boucherie Margot de Neuchâtel



SIGNATURE TASTING MENUS

THE WILD VENISON FROM THE LANDES

THIN SLICES OF VENISON AND JURA VAUDOIS TRUFFLES

Boskoop apple, marinated caper leaves

VENISON AND FOIE GRAS FROM THE LANDES TERRINE

Pickled chantarelles mushrooms and wild cranberries

MEDALLION OF VENISON RUMP AND LEG

Pepper sauce with quinces from Le Landeron

INS BUTTERNUT AND LECKERLIS TART

Pure origin chocolate, fig leaf sorbet

One hundred and fifty-francs

With wine pairing

Fifty francs

100% OF OUR VENISON COMES FROM SUSTAINABLE SWISS HUNTING.
VENISON IS DELIVERED DIRECTLY FROM THE HUNTERS, FROM WHOM WE SELECT THE FINEST PIECES.

NOVEMBER PROMENADE

PHEASANT WITH FINE DE CHAMPAGNE

Bolete, Jerusalem artichoke and botzi pear with aged balsamic vinegar

SPIDER CRAB

Thinly sliced, baby vegetables and emulsified bisque

PERFECT FARM EGG AND OONA CAVIAR

Local cauliflower cream and colonnata lard

PAN-FRIED FOIE GRAS FROM THE LANDES

Cappuccino style, parsnips and cereals

FILLET OF DRY-AGED SWISS BEEF AND JURA VAUDOIS TRUFFLES

Salsify in three ways

IEVA'S MEDOVİK WITH HONEY FROM THE VALLEY

Fresh notes of banana and passionfruit

One hundred and sixty-nine francs

With wine pairing

Sixty francs

Origin of our meats : Switzerland - France / fish : Atlantic - Mediterranean Sea and Lake Neuchâtel, if not otherwise specified
Our team stands by to take note of dietary requirements and inform you on potential allergens.