



CHAPITRE IV

NOS ENTRÉES FROIDES

AGNEAU DES PONTS-DE-MARTEL MARINÉ

Pesto aux herbes de nos forêts

CHF 39.-

CEVICHE DE TRUITE ET ÉCREVISSES DU LAC

Coco, smoothie pomme verte et kéfir lime

CHF 41.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

LANGOUSTINE POCHÉE ET ÉMULSION AU THÉ MATCHA

Petits légumes et salicorne

CHF 44.-

RISOTTO DU VULLY ET GREVETTE SAUVAGE

Poivre fermenté et citron caviar

CHF 46.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF SUISSE ET FOIE GRAS POÊLÉ

Crème de morilles

CHF 68.-

HOMARD 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

CHEESECAKE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Salpicon d'ananas et sorbet banane-passion

CHF 21.-

FRAISE MELBA

Déclinaison de fraises et jasmin

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'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 Lehnerr à Bevaix



NOTRE MENU

MENU D'ANTAN

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE POIVRÉE

Royale de chèvre de nos alpages

CEVICHE DE TRUITE ET ÉCREVISSSES DU LAC

Coco, smoothie pomme verte et kéfir lime

MAGRET DE CANARD A LA RHUBARBE

Jus brun infusé a la verveine

LA FÉE VERTE GLACÉE

Clin d'œil à 1983

CHEESECAKE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Salpicon d'ananas et sorbet banane-passion

Cent quarante francs

Avec accord des vins

Cinquante francs

PROMENADE DE PRINTEMPS

VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE POIVRÉE

Royale de chèvre de nos alpages

AGNEAU DES PONTS-DE-MARTEL MARINÉ

Pesto aux herbes de nos forêts

LANGOUSTINE POCHÉE ET ÉMULSION AU THÉ MATCHA

Petits légumes et salicorne

FILET DE BŒUF SUISSE AU BARBECUE

Morille farcie et asperges vertes

LA FÉE VERTE GLACÉE

Clin d'œil à 1983

FRAISE MELBA

Eau de fraise infusée au jasmin

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.



CHAPTER IV

COLD STARTERS

MARINATED PONTS-DE-MARTEL LAMB

Pesto with herbs from our forests

CHF 39.-

TROUT AND LAKE GRAYFISH CEVICHE

Coconut, green apple and kefir lime

CHF 41.-

HOT STARTERS

POACHED NORWAY LOBSTER WITH MATCHA TEA EMULSION

Spring vegetables and samphire

CHF 44.-

RISOTTO FROM VULLY WITH WILD PRAWN

Fermented pepper and lemon caviar

CHF 46.-

MAIN DISHES

SWISS BEEF FILLET AND PAN-FRIED FOIE GRAS

Cream of morel mushrooms

CHF 68.-

LOBSTER "À LA CARDINALE"

"Bleues de Saint-Gall" potatoes, champagne white butter

CHF 64.-

CHEESES

SELECTION FROM OUR CHEESE CELLAR

CHF 24.-

DESSERTS

MADAGASCAR VANILLA CHEESECAKE

Pineapple salpicon and banana-passion sorbet

CHF 21.-

STRAWBERRY MELBA

Strawberries variation and jasmine

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'Auvermier 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 ; Maison Lehnerr à Bevaix



SIGNATURE TASTING MENU

YESTERYEAR MENU

PEA AND PEPPERMINT COLD SOUP

Goat's cheese Royale

TROUT AND LAKE CRAYFISH CEVICHE

Coconut, green apple and kefir lime

DUCK BREAST WITH RHUBARB

Verbena-infused brown juice

ICED « FÉE VERTE »

A nod to 1983

MADAGASCAR VANILLA CHEESECAKE

Pineapple salpicon and banana-passion sorbet

One hundred and forty francs

With wine pairing

Fifty francs

SPRING PROMENADE

PEA AND PEPPERMINT COLD SOUP

Goat's cheese Royale

MARINATED PONTS-DE-MARTEL LAMB

Pesto with herbs from our forests

POACHED NORWAY LOBSTER WITH MATCHA TEA EMULSION

Spring vegetables and samphire

SWISS BEEF FILLET COOKED ON THE BARBECUE

Stuffed morel mushroom and green asparagus

ICED « FÉE VERTE »

A nod to 1983

STRAWBERRY MELBA

Strawberry water infused with jasmine

One hundred and fifty-five 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.