



## CHAPITRE VI

### NOS ENTRÉES FROIDES

#### MELON, FOIE GRAS ET COU MIGNON DES FRÈRES ALCALA

*Chanterelles et perles de balsamique*

CHF 38.-

#### CEVICHE DE TRUITE ET ÉGREVISSES DU LAC

*Coco, smoothie pomme verte et kéfir lime*

CHF 41.-

### NOS ENTRÉES CHAUDES

#### LANGOUSTINES ET ÉMULSION MATCHA

*Petits légumes de saison*

CHF 44.-

#### RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA ET CREVETTE SAUVAGE

*Poivre fermenté et citron caviar*

CHF 46.-

### NOS PLATS PRINCIPAUX

#### FILET DE BUFFLE DU VAL-DE-TRAVERS FAÇON ROSSINI

*Mousseline de pommes de terre à la truffe suisse*

CHF 76.-

#### HOMARD À LA CARDINALE

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

CHF 64.-

### LE FROMAGE

#### LES FROMAGES DE NOTRE GAVE

*Dès 7 convives, l'accès à la cave est remplacé par une sélection servie sur plateau.*

CHF 24.-

### LES DESSERTS

#### ÉCLAIR REVISITÉ DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE

*Pistaches et petits fruits rouges*

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'Auvergnier 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

DÉCLINAISON DE TOMATES DU PAYS, BUFFALA DE STÄHLI

*Crème glacée à la sauge DuPeyrou*

\*\*\*

LANGOUSTINE POCHÉE ET ÉMULSION MATCHA

*Petits légumes et salicorne*

\*\*\*

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL DU VALLON

*Jus brun infusé à la verveine*

\*\*\*

LA FÉE VERTE GLACÉE

*Clin d'œil à 1983*

\*\*\*

ÉCLAIR REVISITÉ DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE

*Pistaches et petits fruits rouges*

Cent quarante francs

**Avec accord des vins**

Cinquante francs

### PROMENADE ESTIVALE

DÉCLINAISON DE TOMATES DU PAYS, BUFFALA DE STÄHLI

*Crème glacée à la sauge DuPeyrou*

\*\*\*

MELON, FOIE GRAS ET COU MIGNON DES FRÈRES ALCALA

*Chanterelles et perles de balsamique*

\*\*\*

CEVICHE DE TRUITE ET ÉCREVISSSES DU LAC

*Coco, smoothie pomme verte et kéfir lime*

\*\*\*

VEAU SUISSE EN TERRE ET MER

*Artichauts et sauce vierge au yuzu*

\*\*\*

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 VI

### GOLD STARTERS

MELON, FOIE GRAS AND ALCALA BROTHERS' PORK NECK MIGNON

*Chanterelles and balsamic pearls*

CHF 38.-

TROUT AND LAKE GRAYFISH CEVICHE

*Coconut, green apple and kefir lime*

CHF 41.-

### HOT STARTERS

POACHED NORWAY LOBSTERS WITH MATCHA EMULSION

*Seasonal vegetables*

CHF 44.-

RISOTTO FROM THE VALLEMAGGIA WITH WILD PRAWN

*Fermented pepper and lemon caviar*

CHF 46.-

### MAIN DISHES

VAL-DE-TRAVERS BISON TENDERLOIN ROSSINI STYLE

*Potato mash with Swiss truffles*

CHF 76.-

LOBSTER "À LA CARDINALE"

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

CHF 64.-

### CHEESES

SELECTION FROM OUR CHEESE CELLAR

*For 7 or more guests, access to the cheese cellar is replaced by a selection served on a platter.*

CHF 24.-

### DESSERTS

OUR PASTRY CHEF'S ECLAIR

*Pistachios and red berries*

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

VARIATION OF LOCAL TOMATOES, STÄHLI BUFFALA

*DuPeyrou sage ice cream*

\*\*\*

POACHED NORWAY LOBSTER AND MATCHA EMULSION

*Seasonal vegetables and samphire*

\*\*\*

DUCK BREAST GLAZED WITH VALLON HONEY

*Verbena-infused brown juice*

\*\*\*

ICED « FÉE VERTE »

*A nod to 1983*

\*\*\*

OUR PASTRY CHEF'S ECLAIR

*Pistachios and red berries*

One hundred and forty francs

**With wine pairing**

Fifty francs

### SUMMER PROMENADE

VARIATION OF LOCAL TOMATOES, STÄHLI BUFFALA

*DuPeyrou sage ice cream*

\*\*\*

MELON, FOIE GRAS AND ALCALA BROTHERS' PORK NECK MIGNON

*Chanterelles and balsamic pearls*

\*\*\*

TROUT AND LAKE GRAYFISH CEVICHE

*Coconut, green apple and kefir lime*

\*\*\*

SWISS VEAL LAND AND SEA

*Artichokes with yuzu sauce*

\*\*\*

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.