



CHAPITRE IX

NOS ENTRÉES FROIDES

MELON, FOIE GRAS ET COU MIGNON DES FRÈRES ALCALA

Chanterelles et perles de balsamique

CHF 38.-

CEVICHE DE TRUITE ET ÉCREVISSES DU LAC, HUILE DE PETITE ARVINE

Espuma de maïs, smoothie coing-pomme verte

CHF 41.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

DAHL DE LENTILLES, ŒUF DE LA FERME ET OIGNONS FRITS

Fromage frais de nos alpages aux herbes du jardin

CHF 38.-

RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA ET GREVETTES SAUVAGES

Butternut de l'ins, orange et perle de Grand-Marnier

CHF 46.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF SUISSE RASSIS SUR OS, BOLETS JUSTE SAISIS

Mousseline de pommes de terre à la truffe du Jura vaudois

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 CAVE

Dès 6 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.-

CRÉMEUX CHOCOLAT LACTÉ ET POIVRE DE TASMANIE

Sorbet cassis et streusel croquant

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 Lehnherr à Bevaix



NOS MENUS

MENU D'ANTAN

DÉCLINAISON DE TOMATES DU PAYS, BUFALA DE STÄHLI
Crème glacée à la sauge DuPeyrou

DAHL DE LENTILLES, ŒUF DE LA FERME ET OIGNONS FRITS
Fromage frais de nos alpages aux herbes du jardin

SELLE D'AGNEAU SUISSE EN GROÛTE D'HERBES
Artichauts et sauce vierge au yuzu

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 D'AUTOMNE

DÉCLINAISON DE TOMATES DU PAYS, BUFALA 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 ÉCREVISSES DU LAC, HUILE DE PETITE ARVINE
Espuma de maïs, smoothie coing-pomme verte

MÉDAILLON DE CHEVREUIL D'ÉTÉ, JUS BRUN À LA FRAMBOISE
Daikon et chanterelles en pickles

LA FÉE VERTE GLACÉE
Clin d'œil à 1983

CRÉMEUX CHOCOLAT LACTÉ ET POIVRE DE TASMANIE
Sorbet cassis et streusel croquant

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 IX

GOLD STARTERS

MELON, FOIE GRAS AND ALCALA BROTHER'S PORK NECK MIGNON

Chanterelles and balsamic pearls

CHF 38.-

TROUT AND LAKE GRAYFISH CEVICHE WITH PETITE ARVINE OIL

Corn espuma and quince-green apple smoothie

CHF 41.-

HOT STARTERS

LENTIL DAHL, FARM EGG AND FRIED ONIONS

Alpine fresh cheese with garden herbs

CHF 38.-

RISOTTO FROM THE VALLEMAGGIA WITH WILD PRAWNS

Ins butternut, orange and Grand-Marnier pearls

CHF 46.-

MAIN DISHES

DRY-AGED SWISS BEEF FILLET, PAN-SEARED BOLETE MUSHROOMS

Potato mousseline with Jura truffles

CHF 76.-

LOBSTER "À LA CARDINALE"

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

CHF 64.-

CHEESES

SELECTION FROM OUR CHEESE CELLAR

For 6 or more guests, access to the cellar is replaced by a selection served on a platter.

CHF 24.-

DESSERTS

OUR PASTRY CHEF'S ECLAIR

Pistachios and red berries

CHF 21.-

MILKY CHOCOLATE CREAM WITH TASMANIAN PEPPER

Blackcurrant sorbet and crunchy streusel

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 MENUS

YESTERYEAR MENU

LOCAL TOMATOES VARIATION AND STÄHLI'S BUFALA
DuPeyrou sage ice cream

LENTIL DAHL, FARM EGG AND FRIED ONIONS
Alpine fresh cheese with garden herbs

HERB-CRUSTED SWISS LAMB SADDLE
Artichokes and yuzu sauce

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

AUTUMN PROMENADE

LOCAL TOMATOES VARIATION AND STÄHLI'S BUFALA
DuPeyrou sage ice cream

MELON, FOIE GRAS AND ALCALA BROTHER'S PORK NECK MIGNON
Chanterelles and balsamic pearls

TROUT AND LAKE CRAYFISH CEVICHE WITH PETITE ARVINE OIL
Corn espuma and quince-green apple smoothie

SUMMER VENISON MEDALLION
Daikon and pickled chanterelles

ICED « FÉE VERTE »
A nod to 1983

MILKY CHOCOLATE CREAM WITH TASMANIAN PEPPER
Blackcurrant sorbet and crunchy streusel

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.