



CHAPITRE X

NOS ENTRÉES FROIDES

TARTE FINE DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS DES LANDES

Noisettes du Piémont, aïrelles sauvages

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

ECLAIR 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'Auvignier 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



NOS MENUS

MENU CHEVREUIL SUISSE

TARTE FINE DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS DES LANDES

Noisettes du Piémont, airelles sauvages

CONSOMMÉ À LA ROYALE DE CHEVREUIL

Topinambour et truffe du Jura vaudois

MÉDAILLON DE CHEVREUIL D'ÉTÉ, JUS BRUN À LA FRAMBOISE

Daikon et chanterelles en pickles

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

HUITRES À LA JAPONAISE

Vinaigrette Ponzu et perles de Grand Marnier

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

Espuma de maïs, smoothie coing-pomme verte

DAHL DE LENTILLES, ŒUF DE LA FERME ET OIGNONS FRITS

Fromage frais de nos alpages aux herbes du jardin

SUPRÊME DE PERDREAU RÔTI ET CUISSE CONFITE

Jus brun réduit aux agrumes

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 X

GOLD STARTERS

VENISON AND FOIE GRAS TART

hazelnuts, wild cranberries

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'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 ; Maison Lehnerr à Bevaix



SIGNATURE TASTING MENUS

SWISS VENISON MENU

VENISON AND FOIE GRAS TART

Hazelnuts and wild cranberries

CONSOMMÉ WITH VENISON ROYALE

Topinambour and Jura truffle

SUMMER VENISON MEDALLION WITH RASPBERRY JUS

Pickled daikon and chanterelles

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

JAPANESE STYLE OYSTERS

Ponzu vinaigrette and Grand Marnier pearls

TROUT AND LAKE CRAYFISH CEVICHE WITH PETITE ARVINE OIL

Corn espuma and quince-green apple smoothie

LENTIL DAHL, FARM EGG AND FRIED ONIONS

Alpine fresh cheese with garden herbs

ROASTED PARTRIDGE SUPREME WITH CONFIT LEG

Citrus brown juice reduction

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.