



CHAPITRE II

NOS ENTRÉES FROIDES

GOURMANDISE DE LA SAINTE-MENEHOULD

Chutney de rave et poire au ratafia

CHF 38.-

CHAIR DE GRABE EN RÉMOULADE ET COMBAVA

Ecume d'agrumes et perles fumées

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.-

FILET DE TURBOT ET RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

Jus d'étrilles à l'absinthe et julienne de légumes

CHF 46.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF SUISSE RASSIS SUR OS ET FOIE GRAS POËLÉ

Légumes racines et truffes 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 GAVE

Dès 6 convives, l'accès à la cave est remplacé par une sélection servie sur plateau.

CHF 24.-

LES DESSERTS

LE CAROLO

Noisette, meringue et champagne

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 Lehnerr à Bevaix ; La boulangerie Mäder pour le pain



NOS MENUS

MENU D'ANTAN

CHAIR DE GRABE EN RÉMOULADE ET COMBAVA

Ecume d'agrumes et perles fumées

DAHL DE LENTILLES, ŒUF DE LA FERME ET OIGNONS FRITS

Fromage frais de nos alpages aux herbes du jardin

CHAPELON DES PONTS-DE-MARTEL

Interprétation d'hier à aujourd'hui

DOUCEUR HIVERNALE

Crèmeux, croquant et glacé

GRÈMEUX CHOCOLAT LACTÉ ET POIVRE DE TASMANIE

Sorbet cassis et streusel croquant

Cent quarante francs

Avec accord des vins

Cinquante francs

PROMENADE CHAMPENOISE

CRÈME AUX FINES HERBES ET CAVIAR DE HARENG

Panna cotta légèrement fumée et espuma de pomme de terre — Brut Tradition 1^{er} cru, Feneuil-Pointillart

GOURMANDISE DE LA SAINTE-MENEHOULD

Chutney de rave et poire au ratafia — Blanc de blancs, Marquis de Luth 1^{er} cru, Feneuil-Pointillart

POTÉE CHAMPENOISE LUTÉE

Clin d'œil à la soupe VGE — Brut, Deutz

TENDRON DE VEAU CUIT UNE NUIT

Légumes glacés et condiment aux raisinets — Cuvée rosé, Laurent Perrier

DOUCEUR HIVERNALE

Crèmeux, croquant et glacé — Cuvée Louise, Pommery

LE CAROLO

Noisette, meringue et champagne — Ratafia

Cent soixante-neuf francs

Accord mets-vins champenois

Quatre-vingt-cinq 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 II

COLD STARTERS

A DELICACY FROM SAINTE-MENEHOULD

Turnip chutney and pear in ratafia

CHF 38.-

CRAB REMOULADE WITH COMBAVA

Citrus foam and smoked pearls

CHF 41.-

HOT STARTERS

LENTIL DAHL, FARM EGG AND FRIED ONIONS

Alpine fresh cheese with garden herbs

CHF 38.-

VALLEMAGGIA RISOTTO WITH TURBOT

Velvet crab and absinthe juice, julienne vegetables

CHF 46.-

MAIN DISHES

DRY-AGED SWISS BEEF FILLET, PAN-SEARED FOIE GRAS

Root vegetables and 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

CAROLO

Hazelnut, meringue and champagne

CHF 21.-

MILKY CHOCOLATE ENTREMETS 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 Lehnherr à Bevaix ; La boulangerie Mäder for bread



SIGNATURE TASTING MENUS

YESTERYEAR MENU

CRAB REMOULADE WITH COMBAVA

Citrus foam and smoked pearls

LENTIL DAHL, FARM EGG AND FRIED ONIONS

Alpine fresh cheese with garden herbs

PONTS-DE-MARTEL CHAPON

Yesterday's to today's rendition

WINTER SWEETNESS

Creamy, crunchy and iced

MILKY CHOCOLATE ENTREMETS WITH TASMANIAN PEPPER

Blackcurrant sorbet and crunchy streusel

One hundred and forty francs

With wine pairing

Fifty francs

CHAMPAGNE PROMENADE

HERB CREAM AND HERRING CAVIAR

Lightly smoked panna cotta and potato espuma — Brut Tradition 1^{er} cru, Feneuil-Pointillart

A DELICACY FROM SAINTE-MENEOULD

Turnip chutney and pear in ratafia — Blanc de blancs, Marquis de Luth 1^{er} cru, Feneuil-Pointillart

CHAMPAGNE STYLE POTÉE

A nod to VGE soup — Brut, Deutz

VEAL TENDRON COOKED OVERNIGHT

Glazed vegetables and redcurrants — Cuvée rosé, Laurent Perrier

WINTER SWEETNESS

Creamy, crunchy and iced — Cuvée Louise, Pommery

CAROLO

Hazelnut, meringue and champagne — Ratafia

One hundred and sixty-nine francs

Champagne food and wine pairing

Eighty five 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.