



CHAPITRE IV

NOS ENTRÉES FROIDES

COUTEAUX, COQUES ET HUITRES

Bergamote, gingembre et wakame

CHF 41.-

CHAIR DE GRABE EN RÉMOULADE ET COMBAVA

Ecume d'agrumes et perles fumées

CHF 38.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

ŒUF FERMIER CUIT À 64°C

Morilles et petits légumes verts

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 BLACK ANGUS RASSIS DE CHEZ LUMA

Asperges, crème de morilles et foie gras poêlé

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

INSTANT FRAISE

Biscuit breton, mascarpone et fraise

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 ; La boulangerie Mäder pour le pain



NOS MENUS

MENU D'ANTAN

CHAIR DE GRABE EN RÉMOULADE ET COMBAVA
Ecume d'agrumes et perles fumées

ŒUF FERMIER CUIT À 64°C
Morilles et petits légumes verts

AGNEAU EN DEUX FAÇONS
Pomme de terre douce, échalote confite et yogurt acidulé

DOUCEUR DE MAULER ROSÉ
Croquant et glacé

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

Cent quarante francs

Avec accord des vins
Cinquante francs

PROMENADE PRINTANIÈRE

CRÈME AUX FINES HERBES ET CAVIAR DE HARENG
Panna cotta légèrement fumée et espuma de pomme de terre

COUTEAUX, COQUES ET HUITRES
Bergamote, gingembre et wakame

FILET DE TURBOT ET RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA
Jus d'étrilles à l'absinthe et julienne de légumes

DÉCLINAISON DE BŒUF SUISSE
Filet, paleron, moelle et morilles

DOUCEUR DE MAULER ROSÉ
Croquant et glacé

INSTANT FRAISE
Biscuit breton, mascarpone et fraise

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

GOLD STARTERS

RAZOR CLAMS, COCKLES AND OYSTERS

Bergamot, ginger and wakame

CHF 41.-

CRAB REMOULADE WITH COMBAVA

Citrus foam and smoked pearls

CHF 38.-

HOT STARTERS

FARM EGG COOKED AT 64°C

Morels and green vegetables

CHF 38.-

VALLEMAGGIA RISOTTO WITH TURBOT

Velvet crab and absinthe juice, julienne vegetables

CHF 46.-

MAIN DISHES

DRY-AGED BLACK ANGUS BEEF FILLET FROM LUMA

Asparagus, morel cream and pan-seared foie gras

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

STRAWBERRY DELIGHT

Breton palet, mascarpone and strawberry

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'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 Lehnherr à Bevaix ; La boulangerie Mäder for bread



SIGNATURE TASTING MENUS

YESTERYEAR MENU

CRAB REMOULADE WITH COMBAVA
Citrus foam and smoked pearls

FARM EGG COOKED AT 64°C
Morels and green vegetables

LAMB COOKED IN TWO WAYS
Sweet potato, candied shallot and tangy yogurt

MAULER ROSÉ SWEETNESS
Crunchy and iced

MILKY CHOCOLATE ENTREMETS WITH TASMANIAN PEPPER
Blackcurrant sorbet and crunchy streusel

One hundred and forty francs

With wine pairing
Fifty francs

SPRING PROMENADE

HERB CREAM AND HERRING CAVIAR
Lightly smoked panna cotta and potato espuma

RAZOR CLAMS, COCKLES AND OYSTERS
Bergamot, ginger and wakame

VALLEMAGGIA RISOTTO WITH TURBOT
Velvet crab and absinthe juice, julienne vegetables

SWISS BEEF VARIATION
Fillet, chuck, marrow and morels

MAULER ROSÉ SWEETNESS
Crunchy and iced

STRAWBERRY DELIGHT
Breton palet, mascarpone and strawberry

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.