



CHAPITRE V

NOS ENTRÉES FROIDES

COUTEAUX, COQUES, HUÎTRES

Bergamote, gingembre et wakamé

CHF 41.-

TRUITE DU JURA SUISSE

Raifort, radis et herbes du jardin

CHF 38.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

ŒUF FERMIER DU VAL-DE-RUZ CUIT À 64°C

Morilles, petits pois, fèves et vanille

CHF 38.-

FILET DE SAINT-PIERRE SAUVAGE DE BRETAGNE

Tahina, Som tam et maracuja

CHF 46.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS RASSIS DE CHEZ LUMA

Asperges, morilles et foie gras poêlé

CHF 76.-

HOMARD À LA CARDINALE

Pommes de terre « Bleues de Saint-Gall » et beurre blanc au Champagne

CHF 64.-

LE FROMAGE

FROMAGES DE NOTRE CAVE

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

CHF 24.-

LES DESSERTS

FRAISE CLÉRY

Biscuit breton, mascarpone et fraises

CHF 21.-

FRUITS EXOTIQUES

Cacao, yaourt fumé et sorbet passion

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 CRABE

Céleri, combava et œufs de hareng fumés

TRUITE DU JURA SUISSE

Raifort, radis et herbes du jardin

AGNEAU EN DEUX FAÇONS

Pomme de terre douce, échalote confite et yaourt acidulé

SOUFFLÉ MINUTE À L'ABSINTHE

du Val-de-Travers

FRAISE CLÉRY

Biscuit breton, mascarpone et fraises

Cent quarante francs

Avec accord des vins

Cinquante francs

PROMENADE PRINTANIÈRE

COUTEAUX, COQUES, HUÎTRES

Bergamote, gingembre et wakamé

TRUITE DU JURA

Raifort, radis et herbes du jardin

ŒUF FERMIER DU VAL-DE-RUZ CUIT À 64°C

Morilles, petits pois, fèves et vanille

TRILOGIE DE BŒUF BLACK ANGUS SUISSE

Filet, paleron et moelle

SOUFFLÉ MINUTE À L'ABSINTHE

du Val-de-Travers

FRUITS EXOTIQUES

Cacao, yaourt fumé et sorbet passion

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 V

GOLD STARTERS

RAZOR CLAMS, COCKLES AND OYSTERS

Bergamot, ginger and wakame

CHF 41.-

SWISS JURA TROUT

Horseradish, radish and garden herbs

CHF 38.-

WARM STARTERS

VAL-DE-RUZ FREE-RANGE EGG COOKED AT 64°C

Morels, peas, broad beans and vanilla

CHF 38.-

FILLET OF WILD SAINT-PIERRE FROM BRITTANY

Tahina, Som tam et maracuja

CHF 46.-

MAIN

DRY-AGED BLACK ANGUS BEEF FILLET FROM LUMA

Asparagus, morels and pan-seared foie gras

CHF 76.-

LOBSTER "À LA CARDINALE"

St. Gallen blue potatoes - Champagne beurre blanc

CHF 64.-

CHEESES

CHEESES FROM OUR CELLAR

For parties of 6 or more, access to the cellar is replaced by a selection served on a tray.

CHF 24.-

DESSERTS

CLÉRY STRAWBERRIES

Breton palet, mascarpone and strawberries

CHF 21.-

EXOTIC FRUITS

Cocoa, smoked yogurt and passion fruit sorbet

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 MEAT

Celery, combava and smoked herring eggs

SWISS JURA TROUT

Horseradish, radishes and garden herbs

LAMB COOKED IN TWO WAYS

Sweet potato, candied shallot and tangy yogurt

ABSINTH SOUFFLÉ

from Val-de-Travers

CLÉRY STRAWBERRIES

Breton palet, mascarpone and strawberries

One hundred and forty francs

With wine pairing

Fifty francs

SPRING PROMENADE

RAZOR CLAMS, COCKLES AND OYSTERS

Bergamot, ginger and wakame

SWISS JURA TROUT

Horseradish, radishes and garden herbs

VAL-DE-RUZ FREE-RANGE EGG COOKED AT 64°C

Morels, peas, broad beans and vanilla

SWISS BLACK ANGUS BEEF TRILOGY

Tenderloin - chuck - bone marrow

ABSINTH SOUFFLÉ

from Val-de-Travers

EXOTIC FRUITS

Cocoa, smoked yogurt and passion fruit sorbet

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.