



CHAPITRE VII

NOS ENTRÉES FROIDES

COUTEAUX, COQUES, HUÎTRES

Bergamote, gingembre et wakamé

CHF 36.-

TRUITE DU JURA SUISSE

Raifort, radis et herbes du jardin

CHF 32.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

GAMBERO ROSSO ET RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

Yuzu, vanille, kombu et oxalis

CHF 38.-

FILET DE SAINT-PIERRE SAUVAGE DE BRETAGNE

Tahina, Som tam et maracuja

CHF 42.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET MIGNON DE VEAU ET TRUFFE D'ÉTÉ

Tagliatelles, truffe du Jura vaudois et balsamique

CHF 65.-

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

CERISE, BABA, AMARENA

Maracaibo 88%, sorbet verveine, amarante

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

COUTEAUX, COQUES, HUÎTRES

Bergamote, gingembre et wakamé

TOMATE DU SEELAND, BURRATA ET OLIVES TAGGIASCHES

Huile de roquette, sorbet miso et basilic

FILET MIGNON DE VEAU ET TRUFFE D'ÉTÉ

Tagliatelles, truffe du Jura vaudois et balsamique

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Menthe, concombre et citron caviar

FRUITS EXOTIQUES

Cacao, yaourt fumé et sorbet passion

Cent quarante francs

Avec accord des vins

Cinquante francs

PROMENADE ESTIVALE

COUTEAUX, COQUES, HUÎTRES

Bergamote, gingembre et wakamé

TRUITE DU JURA

Raifort, radis et herbes du jardin

GAMBERO ROSSO ET RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

Yuzu, vanille, kombu et oxalis

FILET DE BROCARD D'ÉTÉ, MAÏS, CERISE

Courgette lacto-fermentée et gruë de cacao

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Menthe, concombre et citron caviar

CERISE, BABA, AMARENA

Maracaibo 88%, sorbet verveine, amarante

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.