



CHAPITRE X

NOS ENTRÉES FROIDES

TARTARE DE CHEVREUIL EN TRIPTYQUE

Acidulé - fumé - fermenté

CHF 36.-

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Iodé - délicat - crémeux

CHF 32.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

GAMBERO ROSSO, RISOTTO DE LA VALLEMAGGIA

Onctueux - marin - délicat

CHF 38.-

RAVIOLE OUVERTE DE CHEVREUIL ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Boisé - fumé - herbacé

CHF 36.-

NOS PLATS PRINCIPAUX

FILET MIGNON DE VEAU, TRUFFE SUISSE

Tendre - truffé - savoureux

CHF 65.-

HOMARD À LA CARDINALE

Noble - iodé - élégant

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

BANOFFEE MONT BLANC

Gourmand - onctueux - réconfortant

CHF 21.-

SOUS-BOIS

Praliné - noisetté - torréfié

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 CHEVREUIL SUISSE

TARTARE DE CHEVREUIL EN TRIPTYQUE

Acidulé - fumé - fermenté

RAVIOLE OUVERTE DE CHEVREUIL ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Boisé - fumé - herbacé

NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE ET CUISSE CONFITE

Raffiné - épicé - grillé

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Anisé - sucré - fruité

SOUS-BOIS

Praliné - noisetté - torréfié

Cent quarante francs

Avec accord des vins

Cinquante francs

PROMENADE D'AUTOMNE

FINES TRANCHES DE FAISAN, JAUNE D'ŒUF CONFIT

Terreux - fruité - onctueux

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Iodé - délicat - crémeux

ÉCHINE DE MARGASSIN CONFITE, COING ET JUS CORSÉ

Confit - fruité - gourmand

LIÈVRE À LA ROYALE

Noble - profond - intense

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Anisé - sucré - fruité

BANOFFEE MONT BLANC

Gourmand - onctueux - réconfortant

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.