



## CHAPITRE XI

### NOS ENTRÉES FROIDES

#### TARTARE DE CHEVREUIL

*Acidulé - fumé - truffé*

CHF 36.-

#### DUO DE GREVETTE ET HOMARD

*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

#### ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, FOIE GRAS POÊLÉ, TRUFFE

*Tendre - truffé - festif*

CHF 78.-

#### 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 Lehnherr à Bevaix ; La boulangerie Mäder pour le pain



## NOS MENUS

### MENU CHEVREUIL SUISSE

#### TARTARE DE CHEVREUIL

*Acidulé - fumé - truffé*

\*\*\*

#### RAVIOLE OUVERTE DE CHEVREUIL ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

*Boisé - fumé - herbacé*

\*\*\*

#### NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE ET CUISSE CONFITE

*Raffiné - épicé - grillé*

\*\*\*

#### CITRON-BASILIC

*Herbacé - citroné - meringué*

\*\*\*

#### 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*

\*\*\*

#### DUO DE GREVETTE ET HOMARD

*Iodé - délicat - crémeux*

\*\*\*

#### ÉCHINE DE MARCASSIN CONFITE, COING ET JUS CORSÉ

*Confit - fruité - gourmand*

\*\*\*

#### LIÈVRE À LA ROYALE

*Noble - profond - intense*

\*\*\*

#### CITRON-BASILIC

*Herbacé - citroné - meringué*

\*\*\*

#### 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.