

## MENU DÉCOUVERTE

130

Trilogie d'**amuse-bouche**

---

*Seconde mise en appétit*

**Tomate** au naturel, crème relevée  
& crumble estival

---

Gravlax de **truite** jurassienne  
& chanterelles en surprise

---

**Courgette** rondini & capucine

---

**Sandre** feuilleté, fenouil  
& citron noir de Mr Eddy

---

Battement rafraîchissant

---

Jardin caché de **fraise**  
& rafraîchi de verveine

---

Cave à **mignardises** de notre Chocolaterie

## MENU SIGNATURE

160

Trilogie d'**amuse-bouche**

---

*Seconde mise en appétit*

Gravlax d'aiguillette de bœuf et **chanterelles**  
& espuma de verveine

---

Timbale de **tomates**  
& crème légère à la livèche

---

Pomme de **ris de veau**, légumes crucifères  
& jus acidulé aux câpres

---

**Agneau** de Neuchâtel, artichauts  
& jus barigoule

---

Battement rafraîchissant

---

Blanc-mangé en écailles d'amande  
& **cerise** pochée

---

**Citron** meringué, éclats de noisette  
& crêpes craquantes

---

Cave à **mignardises** de notre Chocolaterie

**Les pains au levain de notre Boulangerie qui accompagnent votre repas :**

Baguette aux graines de cameline // Engrain (pauvre en gluten) // Focaccia aux herbes

*En supplément*

Chariot de **fromages affinés**, tourte de seigle et amidonnier  
& pain aux fruits de notre Boulangerie • 25

*Sélection de notre sommelier*

4 verres (1dl) • 60 // 5 verres (1dl) • 75

Nous proposons la même carte à vos **enfants**, en portions adaptées à leur appétit.

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des **allergies** ou **intolérances alimentaires**. Merci de les indiquer à la commande.

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

## DÉCOUVERTE VÉGÉTARIEN

130

Trilogie d'**amuse-bouche**

---

*Seconde mise en appétit*

**Tomate** au naturel, crème relevée  
& crumble estival

---

**Courgette** rondini & capucine

---

Timbale de **tomates**  
& crème légère à la livèche

---

**Œuf** poché, légumes crucifères  
& jus acidulé aux câpres

---

Battement rafraîchissant

---

Jardin caché de **fraise**  
& rafraîchi de verveine

---

Cave à **mignardises** de notre Chocolaterie

## GRAND VÉGÉTARIEN

160

Trilogie d'**amuse-bouche**

---

*Seconde mise en appétit*

**Tomate** au naturel, crème relevée  
& crumble estival

---

**Courgette** rondini & capucine

---

Timbale de **tomates**  
& crème légère à la livèche

---

**Œuf** poché, légumes crucifères  
& jus acidulé aux câpres

---

Battement rafraîchissant

---

Blanc-mangé en écailles d'amande  
& **cerise** pochée

---

**Citron** meringué, éclats de noisette  
& crêpes craquantes

---

Cave à **mignardises** de notre Chocolaterie

**Les pains au levain de notre Boulangerie qui accompagnent votre repas :**

Baguette aux graines de cameline // Engrain (pauvre en gluten) // Focaccia aux herbes

*En supplément*

Chariot de **fromages affinés**, tourte de seigle et amidonnier  
& pain aux fruits de notre Boulangerie • 25

*Sélection de notre sommelier*

4 verres (1dl) • 60 // 5 verres (1dl) • 75

Les pains au levain et farines bio moulues sur meule de pierre, mignardises et chocolats sont confectionnés quotidiennement par **notre Boulangerie-Chocolaterie** située dans la même rue. Nous travaillons avec la **Ferme du Petit Noyer** à Suchy pour les farines bio, la **Laiterie de Pomy** pour les produits laitiers bio et quelques fermes de proximité pour les œufs frais bio.

Les fromages affinés sont le fruit d'une collaboration avec la maison **Sterchi** à La Chaux-de-Fonds.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'**élevages du pays**.

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus