

LE MENU

185

Trilogie d'amuse-bouche

Panais du Marché Cuendet, noix fermentée
de Suchy & jus cryoconcentré

Perche de M. Chevalley, cresson de fontaine,
garum & pain grillé

Eau de shiitake fermenté, sot-l'y-laisse
de volaille & noisettes de Suchy

Feuille à feuille de bœuf,
chou-fleur, œuf & serpolet

Battement rafraîchissant

Mandarine confite, pain perdu
de panettone & tagète

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

MENU SIGNATURE

210

Trilogie d'amuse-bouche

Panais du Marché Cuendet, noix fermentée
de Suchy & jus cryoconcentré

Perche de M. Chevalley, cresson de fontaine,
garum & pain grillé

Ecrevisses du lac de Neuchâtel
en gozo, fenouil & origan grec

Eau de shiitake fermenté, sot-l'y-laisse
de volaille & noisettes de Suchy

Feuille à feuille de bœuf,
chou-fleur, œuf & serpolet

Battement rafraîchissant

Chocolat Equateur 70% de cacao,
citron fumé & poivre mûr

Mandarine confite, pain perdu
de panettone & tagète

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonnier
Pauvre en gluten

Engrain
Pauvre en gluten

Epeautre

En supplément

Chariot de fromages affinés • 28

Sélection de notre sommelière

4 verres (1dl) • 70

6 verres (1dl) • 95

À votre demande, le menu peut être décliné en version végétarienne ou adapté à vos éventuelles **allergies** ou **restrictions alimentaires**. Notre équipe de salle vous renseigne volontiers. Nous vous remercions de l'indiquer à la réservation.

Les pains au levain et farines biologiques moulues sur meule de pierre à la ferme, mignardises et chocolats sont confectionnés quotidiennement par notre **Boulangerie-Chocolaterie** située dans la même rue. 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.