

MENU SIGNATURE

6 instants • 130 // 7 instants • 160 // 8 instants • 190

Trilogie d'amuse-bouche

Poire de terre en risotto & paillettes de spätzlis

Ombre chevalier confit du Léman en feuilles de capucine & cressonnette

Eau de champignons de Paris fermentés parfumée à la truffe noire
melanosporum & pommes de terre fumées

Saumon des Grisons en déclinaison, moutarde japonaise & sabayon

Canard d'Appenzell à l'orange & variations de carotte

Battement rafraîchissant

Pomme en trilogie

Crème légère au café, cœur coulant praliné & tuiles cacaotées

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Les pains au levain de notre Boulangerie en accompagnement de votre repas :

Caméline // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre

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 // 6 verres (1dl) • 90

À votre demande, le menu peut être adapté à vos **allergies** et **restrictions alimentaires**, le personnel de service vous renseigne volontiers. Nous vous remercions de l'indiquer à la commande.

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**.