

# MENU SIGNATURE

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

## Trilogie d'amuse-bouche

---

Tomate Green Zebra, crème glacée & livèche

---

Eau de pleurote de Cornaux, croustillant de seigle & Tagete Lucida

---

Ecrevisses du lac de Neuchâtel, kimchi de fenouil & feuilles d'huître

---

Silure de M. Chevalley, concombre Lemon & sauge ananas

---

Boeuf braisé, betterave fumée & sariette

---

Battement rafraîchissant

---

Compotée d'abricots, gavottes & mélisse citronnelle

---

Pêche pochée, crème légère au chocolat & thym citron

---

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

**Les pains au levain de notre Boulangerie en accompagnement de votre repas :**  
Amidonnier à la livèche (pauvre en gluten) // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre

## *En supplément*

Chariot de fromages affinés, tourte de seigle et amidonnier  
& pain aux fruits de notre Boulangerie • 28

## *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**.

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