

LE MENU

185

Trilogie d'amuse-bouche

Champignon de Paris, jus clair
cryoconcentré & estragon du Mexique

Sandre du lac Majeur, mini poivron de
Bremblens & feuilles de moutarde

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

Feuille à feuille de bœuf
& bull's blood

Battement rafraîchissant

Noisette fumée, kiwi & thym citron

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

MENU SIGNATURE

210

Trilogie d'amuse-bouche

Champignon de Paris, jus clair
cryoconcentré & estragon du Mexique

Sandre du lac Majeur, mini poivron de
Bremblens & feuilles de moutarde

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

Soupe d'oignon, brioche
feuilletée & hysope

Feuille à feuille de bœuf
& bull's blood

Battement rafraîchissant

Coing, miel & tagète passion

Noisette fumée, kiwi & thym citron

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonnié aux graines de moutarde
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 bio 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.