

# LE MENU

185

Trilogie d'amuse-bouche

Panais en lactofermentation et  
cryoconcentration & racine de benoîte

Ecrevisse du lac de Neuchâtel, bouillon  
concentré, carotte en déclinaison & coriandre

Feuille à feuille de bœuf, poivre Sichuan  
de Chavornay, condiment umami  
& Tagète Lucida

Eau de shiitake fermenté, suprême  
de cuisse de pigeon & noisettes

Battement rafraîchissant

Pomme fermentée, raisinée & miel

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

## LE MENU version découverte

En 4 étapes • 125

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonner

*Pauvre en gluten*

Engrain

*Pauvre en gluten*

Epeautre

# MENU

## SIGNATURE

210

Trilogie d'amuse-bouche

Panais en lactofermentation et,  
cryoconcentration & racine de benoîte

Ecrevisses du lac de Neuchâtel, bouillon  
concentré, carotte en déclinaison & coriandre

Omble chevalier, pain perdu, babeurre de  
miso d'engrain, poire de terre & cressonette

Feuille à feuille de bœuf, poivre Sichuan  
de Chavornay, condiment umami  
& Tagète Lucida

Eau de shiitake fermenté, suprême  
de cuisse de pigeon & noisettes

Battement rafraîchissant

Caramel, tuile craquante  
& réduction de bière acidulée

Pomme fermentée, raisinée & miel

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

En supplément

Chariot de fromages affinés • 28

Accord sur mesure

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**, les viandes d'**élevages du pays** et le pigeon de France.

# SERVICE DE MIDI

## MENU AFFAIRES

75

Trilogie d'amuse-bouche

Offre complémentaire

Feuille à feuille de bœuf, poivre Sichuan  
de Chavornay, condiment umami  
& Tagète Lucida

Le **Menu Découverte**, **Le Menu** et le  
**Menu Signature** sont également  
disponibles au service de midi

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

Pomme fermentée, raisinée & miel

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Les pains au levain de notre Boulangerie

En supplément

Amidonner  
*Pauvre en gluten*

Chariot de fromages affinés • 28

Engrain  
*Pauvre en gluten*

Sélection de notre sommelière

Epeautre

4 verres (1dl) • 70

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 commande.

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**, les viandes d'**élevages du pays** et le pigeon de France.

## PHILOSOPHIE CULINAIRE DU CHEF

Au cœur de notre approche se trouve la **cryoconcentration**. Une méthode d'extraction par le froid qui préserve la saveur et la qualité des ingrédients, sans altération par l'évaporation. Cette technique garantit des plats riches en arômes et des jus purs, en retirant l'eau de façon douce.

Le second pilier de notre cuisine est la **fermentation**. Un processus naturel qui développe des saveurs complexes dépassant celles de l'ingrédient de base, tout en évitant la cuisson. Elle permet ainsi de préserver les qualités nutritionnelles et d'améliorer leur digestibilité grâce à une pré dégradation naturelle.

Le troisième pilier repose sur la mise en valeur des **herbes aromatiques** et **végétaux** afin de révéler tout le potentiel de leur puissance aromatique. La majorité de nos plats sont construits autour d'un végétal qui en est l'élément principal, parfois accompagné de poisson, crustacé ou viande.

Engagés pour une cuisine saine, savoureuse et nutritive, nous mettons un point d'honneur à travailler minutieusement chaque plat, afin d'offrir un équilibre parfait entre le goût et les bienfaits nutritionnels. En ce sens, mais également pour modérer au mieux notre impact environnemental, la réalisation d'une cuisine en limitant l'ébullition nous est apparue comme une évidence.

Par l'association de la **cryoconcentration**, de la **fermentation**, des **végétaux** et de notre **quête de bien-être**, nous travaillons à offrir une **expérience culinaire unique**. Poussés par la passion et l'exploration incessante de nouvelles technique culinaires, nous avons à cœur d'éveiller la curiosité gastronomique.

Je vous souhaite un merveilleux moment !

Grégory Wyss