

MENU SIGNATURE

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

Trilogie d'amuse-bouche

Pleurote en tartelette & Tagète Lucida

Royale de bolets, ravioles végétales & rafraîchit de poire

Soupe de pain à l'amidonnièr, écrevisses du Léman & feuilles d'huître

Mangue de la ferme Cuendet façon umeboshi, esturgeon fumé
au bois de manguier & fumet à l'huile d'estragon

Selle de chamois, poireau en déclinaison, jus épicé & grec à l'effilochée

Kir givré

Main de Bouddha confite, palets de chocolat blanc aux agrumes & crème glacée au citron vert

Tatin de poire, tarte maltée onctueuse & orge caramélisé

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

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

Baguette à l'épeautre // Engrain (pauvre en gluten) // Ballon aux cèpes

En supplément

Chariot de fromages affinés, tourte de seigle et amidonnièr
& 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 **convictions 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**.

Les pièces de **chasse** proviennent d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse.

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