LE MENU

Trilogie d'amuse-bouche

Caméline de Suchy
\& moutarde japonaise

Betterave fumée, sandre du lac Majeur \& cressonnette

Truite de Courtemaîche, sabayon au pain grillé \& oseille

Ecrevisses du lac de Neuchâtel, déclinaison d'endives, poire de terre \& origan de Syrie

Bouf de Montalchez, mousseline de ratte \& tagète

> Battement rafraîchissant

Poire pochée, bière IPA \& fève tonka

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

# MENU <br> SIGNATURE 

Trilogie d'amuse-bouche

Caméline de Suchy
\& moutarde japonaise

Betterave fumée, sandre du lac Majeur \& cressonnette

Truite de Courtemaîche, sabayon au pain grillé \& oseille

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

Ecrevisses du lac de Neuchâtel, déclinaison d'endives, poire de terre \& origan de Syrie

Bœuf de Montalchez, mousseline de ratte \& tagète

Battement rafraîchissant

Gianduja, tuile craquante cacaotée \& épine-vinette

Poire pochée, bière IPA \& fève tonka

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Les pains au levain de notre Boulangerie en accompagnement de votre repas:
Amidonnier à la caméline (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) • $70 / / 6$ verres (1dl) • 95

À votre demande, le menu peut être décliné en version végétarienne ou adapté à vos allergies ou 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.

