

# MENU SIGNATURE

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

## Trilogie d'amuse-bouche

---

Tombée de poireau & pommes mousseline aérienne

---

Cardon de Breublens en royale & façon kimchi

---

Betterave fumée, gravlax de boya & cresson

---

Eau de shiitake fermenté, ris de veau & chutney de coing au sel

---

Sandre du pays au miel et à l'hysope & scorsonère en déclinaison

---

## Battement rafaîchissant

---

Biscuit imbibé & variations d'orange sanguine

---

Dôme châtaigne, crémeux chocolat noir & jus d'épine-vinette

---

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

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

Amidonnié aux épices de Noël (pauvre en gluten) // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre et graines

## *En supplément*

Chariot de fromages affinés, tourte de seigle et amidonnié  
& 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**.

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