

CARTE

SERVICE DE MIDI

Entrées

Eau de pleurote de Cornaux, croustillant de seigle & Tagete Lucida • 29

Silure de M. Chevalley, concombre Lemon & sauge ananas • 29

Ecrevisses du lac de Neuchâtel, kimchi de fenouil & feuilles d'huître • 34

Plats

Côte de bœuf de Montalchez, pommes grenailles fumées, légumes du marché
& sauce betterave dans l'esprit barbecue • 79 p.p.
(2 personnes minimum, 35 minutes d'attente)

Saumon des Grisons fumé par nos soins, pommes grenailles fumées,
légumes du marché & beurre blanc noisette • 68

Poivron farcis au chèvre frais & pain façon pain perdu • 56

Fromages

Chariot de fromages affinés, tourte de seigle et amidonnier
& pain aux fruits de notre Boulangerie • 28

Desserts

Comptée d'abricots, gavottes & mélisse citronnelle • 28

Pêche pochée, crème légère au chocolat & thym citron • 28

Suggestion de saison • 30

Les pains au levain de notre Boulangerie en accompagnement de votre repas :
Amidonnier à la livèche (pauvre en gluten) // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre

La carte est disponible au service de midi uniquement.
À votre demande, le menu peut être adapté à vos **allergies** et **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**.

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