

# CARTE DE MIDI

## Entrées

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

Pomme de ris de veau caramélisé, bouillon corsé & hysope • 29

Truite de Pierre-Alain Chevalley, laitue & oseille rouge • 29

Suggestion végétarienne • 29

## 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,  
légumes du marché & beurre blanc noisette • 68

Selle de **chevreuil** découpée en salle, spätzlis soufflés, déclinaison de choux,  
marrons glacés & sauce grand veneur aux aïrelles • 85 p.p.  
*(2 personnes minimum, 35 minutes d'attente)*

Suggestion végétarienne • 56

## Fromages

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

## Desserts

Compotée de coing, châtaigne & romarin • 28

Feuilleté de sarrasin, crème glacée beurre noisette & whisky fumé • 28

Soufflé • 28

**Les pains au levain de notre Boulangerie en accompagnement de votre repas :**  
Amidonnier à l'oseille (pauvre en gluten) // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre

La carte est disponible au service de midi uniquement.

À votre demande, le personnel de service vous renseigne volontiers quant aux **allergies** ou **restrictions alimentaires**.

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 d'Autriche, Allemagne ou Suisse, selon arrivages.

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

# MENU SELLE DE CHEVREUIL

150

Trilogie d'amuse-bouche

---

Entrée à choix

---

Selle de **chevreuil** découpée en salle, spätzlis soufflés, déclinaison de choux, marrons glacés & sauce grand veneur aux airelles

---

Battement rafraîchissant

---

Dessert à choix

---

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

**Les pains au levain de notre Boulangerie en accompagnement de votre repas :**  
Amidonnié à l'oseille (pauvre en gluten) // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre

*En supplément*

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

*Sélection de notre sommelier*

4 verres (1dl) • 70 // 6 verres (1dl) • 95

Le menu selle de chevreuil est disponible au service de midi et du soir.

À votre demande, le personnel de service vous renseigne volontiers quant aux **allergies** ou **restrictions alimentaires**.

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 d'Autriche, Allemagne ou Suisse, selon arrivages.

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