

There are no translations available.

CHERS CLIENTS, JE SUIS HEUREUX DE POUVOIR VOUS ANNONCER LA
RÉOUVERTURE : LE VENDREDI 15 MAI

Toute l'équipe est à pied d'œuvre afin pouvoir vous recevoir dans les conditions les plus sûres, pour vous garantir un accueil convivial et de qualité.

Côté cuisine un nouveau concept a aussi été adopté.

Je vous laisse le découvrir. DE L'EAU A LA BOUCHE par Jean-Yves Drevet et son Equipe

Les Entrées Ma petite verrine de foie gras d'Occitanie,
pomme purée et truffes de la région
(Plat signature) ... CHF 46,00

Papet vaudois revisité,
servi comme une coupe Danemark (Plat signature)

... CHF 34,00

Tartare de truite bio de Môtier, fumée Maison,
pesto d'ail d'ours d'ici, fraîcheur printanière

...
CHF 35,00
En plat
CHF 48,00

Déclinaison d'asperges de la région,
œuf brouillé aux morilles, vinaigrette au colza des Prés d'Areuse

...
CHF 39,00
En plat
CHF 52,00

Entrée du jour* CHF 27.00

Les Plats

Risotto vénéré aux truffes de la région,
ribambelle de légumes

... CHF 49,00

Filet de bœuf bien rassis de chez Perroud,
cuit en base température, déclinaison de carottes,
citron confit et poivre noir de Kampot

... CHF 58,00

Mon idée du hamburger,
foie gras et magret de canard Français, aux cèpes

... CHF 56,00

Dos de bar « de petit bateau » et queue de langoustine
de Bretagne, petits pois, fumet à l'aspérule odorante

... CHF 59,00

Plat du jour* CHF 39.00

Les Fromages Notre assiette de fromages Suisse ... CHF 18,00

Sur un « air » de fondue moitié-moitié, froide et légère
(Plat signature) ... CHF 14,00

Les Gourmandises Glaces et sorbets Maison ...

Solo
CHF 6,00
Quatuor
CHF 17,00

Chocolat « Java Pure Origine »,
cerises amarena et griottes du Gor, sorbet aux noyaux de cerises

Eclair fraise-rhubarbe,
crème douce à l'absinthe Blanche de Léon de Larusée,
sorbet rhubarbe ... CHF 19,00

Le menu Essentiel

Ma petite verrine de foie gras d'Occitanie,
pomme purée et truffes de la région (Plat signature) ***

Filet de bœuf bien rassis de chez Perroud,
cuit en base température, déclinaison de carottes,
citron confit et poivre noir de Kampot ***

Chocolat « Java Pure Origine »,
cerises amarena et griottes du Gor,
sorbet aux noyaux de cerises

Essentiel Fr. 110.—

Pour votre plaisir, vous pouvez agrémenter votre menu de mets supplémentaires

Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez svp vous adresser au personnel de service TVA 7.7 % incluse

Le menu Découverte

****Première impression***

****Perche Loë infusée de citron noir d'Iran,***

caviar de liqueur « Le Falernum » de Larusée,

quinoa bio du Val -de -Ruz aux boutons de cannellier

****Clafoutis de topinambours aux noisettes,***

gratiné à la crème de Mont d'Or en salade gourmande

St. Jacques de la Baie du Mont-Saint-Michel

à la crème de panais, émulsion au café turque et bergamote

****Chapelon de Ponts-de-Martel aux truffes d'ici,***

mousseline de céleri et jus réduit

***Sur un « air » de fondue moitié-moitié, froide et légère**

Œuf surprise à la mangue,

lait de coco au galanga

***Jeu de pomme et nougat à la verveine**

***Petites gâteries de fin de repas**

Menu Découverte Fr. 180. —

***Menu Gourmet Fr. 140. —**