

Les Entrées

Foie gras de canard légèrement fumé sur le thème petit pois-carotte, ail noir, citron confit et miel du Val-de-Ruz

... CHF 45,00

Tartare de bœuf et saucisson neuchâtelois de chez Perroud, vinaigrette au céleri et café

... CHF 42,00

Crevette rouge d'Argentine, salade d'asperge à la cardamome et anchois blancs marinés

... CHF 39,00

Œuf surprise au caviar de palée, palée du lac cuite à 37°, émulsion à la berce de nos chemins

... CHF 36,00

Les Poissons, Coquillages et Crustacés Brocheton du lac, fourré aux écrevisses, mousseline de topinambour et jus crémeux au safran de St. Aubin

... CHF 59,00

Blanc de lotte de Roscoff et crevette rouge d'Argentine, cuit meunière à l'ail des ours et asperges

... CHF 67,00

Dos d'un turbot sauvage des côtes bretonnes poêlé, aux betteraves, beurre de rhubarbe et wasabi

... CHF 69,00

Les Viandes et Volailles Joue de bœuf de nos pâturages mijotée longuement, aux morilles et asperges, jus cacaoté et graines de poivre long du Cambodge

... CHF 68,00

Epaule d'agneau bio des Ponts-de-Martel confite une nuit, aux petits légumes printaniers et ail des ours

... CHF 59,00

Comme une côtelette de cochon pata negra des frères Alcala, fourrée de son jambon et cuite au barbecue, jus au vinaigre Maison

... CHF 67,00

Désossé de caille royale de Vendée et escalope de foie gras poêlée, bouton d'artichaut et fèves, chutney de fraise au poivre de Tasmanie, jus simple

... CHF 65,00

Les Fromages

Les fromages affinés de notre chariot

En supplément dans un menu ☐ 12.-

... CHF 18,00

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

... CHF 14,00

Les Desserts Eclair à la fraise et rhubarbe,
crème pralinée à la pistache

... CHF 24,00

Fondant glacé au caramel - beurre salé,
chocolat, vanille et bourbon

... CHF 24,00

Jeu de pommes
à la fève de Tonka et pignons de pin

... CHF 24,00

TVA 7.7 % incluse