

Les Entrées Tartare de filet de lapereau de plein air aux fruits de coriandre,
coulis de fraises aigret et pois gourmands
parfait crémeux de foie de lapin
... CHF 37,00

Morille farcie et jaune d'œuf soufflé aux asperges et lard fumé,
foie gras poêlé
... CHF 43,00

Langoustine Royale du Cap saisie, clafoutis de rhubarbe
et salade de fèves à l'huile de romarin
... CHF 46,00

Papet vaudois revisité, servi comme une coupe Danemark
... CHF 34,00
Des Alpes Suisse : le caviar, l'esturgeon poché à 42° et la vodka,
mousse de chèvre frais d'Engollon, écorce de citron,
concombre et huile de noisette
... CHF 49,00

Agrémentez votre plat d'une cuillerée (5g) de caviar de Frutigen en supplément ☐ Fr. 30.--

Les Poissons, Coquillages et Crustacés Bar de ligne rôti sur la peau, raviole d'araignée de mer
jus de cuisson et jeunes légumes
... CHF 69,00

Filet d'un gros turbot de petit bateau aux morilles et asperges
cuit en papillote sous un voile de fumée
... CHF 74,00

Brocheton du lac de Neuchâtel désarêté puis cuisiné à ma façon, saucisson à l'absinthe de chez Perrier
pleurote du panicaut et haricots noirs
... CHF 59,00

Les Viandes et Volailles Gigot d'agneau des Ponts-de-Martel comme un tournedos,
boutons d'artichaut, écorce d'orange et poivre Sarawak,
chlorophylle de persil
... CHF 67,00

Joue de bœuf du Pays mijotée au cacao,
culotte mi-cuite de bœuf Wagyu marinée à la nigelle et vanille bourbon,
douceur de petit pois
... CHF 78,00

Pluma de cochon « pata negra de bellota » en basse température
aux asperges, crème à l'ail des ours
... CHF 65,00

Feuillantine de filet et tendron de veau des Vallées Neuchâtelaises
au citron, carottes et fèves, écume au sésame grillé

... CHF 74,00

Suprême de pintade fermière de chez Miéral rôti sur la peau,
le bouillon d'écrevisse du lac de Neuchâtel émulsionné
aux fleurs de camomille, quelques primeurs

... CHF 59,00

Les Fromages Les fromages affinés de notre chariot

... CHF 18,00

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

... CHF 16,00

Les Desserts Panna cotta de jeune chou et poivre tifda
croquette chaude à la pistache et sorbet au kombawa

... CHF 24,00

Panier de primeurs glacés

... CHF 23,00

Tarte tiède au chocolat caramélité,
sorbet aux fruits de la passion, perles de thé vert et jasmin

... CHF 27,00

Fraise, rhubarbe et aspérule sur le thème du sushi

... CHF 26,00

TVA 8 % incluse