



# MENU DE NOËL



## LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU CHEF

### The Chef's bouchées

\* \* \*

#### L'ŒUF DE CAILLE

CHOUX FLEUR / CAVIAR OONA / CHAMPAGNE ROSÉ

Quail egg

Cauliflower / Oona caviar / Champagne rosé

\* \* \*

TARTE FINE DE SAUMON DE LOSTALLO ET TRUITE BIO DE COUVET  
POIRE / PAIN D'ÉPICES / GINGEMBRE

Fine tart of Lostallo salmon & organic trout from Couvet  
Pear / gingerbread / ginger

\* \* \*

#### LA BETTERAVE

CHÈVRE DU CHASSERAL / NOIX / FÈVE DE TONKA

The beetroot

Chasseral goat cheese / walnut / tonka bean

\* \* \*

#### LE CHAPELON NEUCHÂTELOIS

GNOCCHIS / TRUFFE NOIRE / LÉGUMES RACINES

Neuchâtel chapelon

Gnocchi / black truffle / root vegetables

\* \* \*

#### ESPUMA VACHERIN MONT D'OR

VIN JAUNE / PAIN GRILLÉ / CHUTNEY DE FRUITS SECS

Vacherin Mont d'Or espuma

Yellow wine / toasted bread / dried fruit chutney

\* \* \*

#### BUCHE DE NOËL

MANDARINE / MIEL DE SAPIN DU VAL-DE-TRAVERS / CANNELLE

Christmas yule log

Mandarin orange / Val-de-travers fir tree honey / cinnamon

\* \* \*

#### CAFÉ ET MIGNARDISES

ORANGETTE / GUIMAUVE ABSINTHE / PÂTE DE FRUIT

Mignardises

Orangette / absinthe marshmallow / fruit paste



CHF 135.- PAR PERSONNE / per person

HORS BOISSON / without drinks