La Table palafitte

hôtel palafitte

NEUCHATEL SWITZERLAND

t + 41 32 723 02 02 restauration@palafitte.ch www.palafitte.ch

MENU
DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2023

LE TOURTEAU DE CASIER,
GELÉE DE CHAMPAGNE, PERLES DU JAPON INFUSÉES POMME VERTE-FENOUIL,
CAVIAR SUISSE

The crab
champagne jelly, japanese pearls infused with green apple and fennel,
Swiss caviar

* * *

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE,
CÉLERI RÔTI, JUS DE CANARD AU VINAIGRE BALSAMIQUE PEDRO JIMENEZ

Pan-fried escalope of duck foie gras,
roasted celery, duck jus with Pedro Jimenez balsamic vinegar

* * *

LE HOMARD DU MAINE,
BETTERAVE EN TEXTURE, BISQUE DE HOMARD PARFUMÉE
À L'ORANGE ET À L'ESTRAGON

Maine lobster,
beetroot texture, lobster bisque flavoured
with orange and tarragon

* * *

LA PIÈCE DE VEAU DU PAYS,
ESPUMA DE POMME DE TERRE RATTE ET SALSIFIS MEUNIÈRES,
JUS DE RÔTI À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

Local veal,
espuma of ratte potatoes and salsify meunières,
gravy with Périgord black truffle

* * *

ESPUMA VACHERIN MONT-D'OR, FRUITS SECS AU VIEUX PORTO

Vacherin Mont-d'Or espuma, dried fruit with port

* * *

L'EXOTIQUE
COCO, MANGUE, PASSION

The exotic
coconut, mango, passion fruit

* * *

CHF 205.– PAR PERSONNE / per person
HORS BOISSON / excluding drinks