

La Table palafitte

Les produits frais de saison sont au cœur de ma cuisine au quotidien, mon approche personnelle est de mettre en avant les paysans, pêcheurs, fromagers, éleveurs, vigneron, maraîchers dans le but d'une démarche responsable.

La saison de l'instant et le respect de la nature me permettent de rendre hommage aux produits qui m'entourent avec subtilité, finesse et douceur dans la gastronomie de mes plats.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a central vertical stroke, positioned in the bottom right corner of the page.

L'instant d'un moment

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

chutney de rhubarbe au poivre cubèbe, gelée au porto blanc

ENTENLEBER AUS FRANKREICH, LES LANDES

Rhabarber-Chutney mit Kubebenpfeffer, weißes Portwein-Gelee

ŒUF FERMIER PARFAIT DU PAYS D'EN HAUT

champignons de Paris et asperges vertes à l'ail des ours

FREILANDEI

Pariser Champignons und grüner Spargel mit Bärlauch

PAVÉ DE VEAU DU PAYS

petits pois à la française et pommes dauphines

KALBSSTEAK

Erbsen und Pommes dauphines

ou

MÉDAILLONS DE LOTTE

céleri confit à l'ail noir bio suisse et lard de Colonnata, sucs de crustacés

SEETEUFELMEDAILLONS

Sellerieconfit mit schwarzem Bio-Knoblauch und Colonnata-Speck, Krustentiersäfte

VACHERIN MONT D'OR

chutney aux fruits secs et vin jaune

VACHERIN MONT D'OR

Chutney aus Trockenfrüchten und Gelbwein

SÉLECTION DE DESSERTS

DESSERTWAGEN

Menu complet komplettes Menü	120
Menu sans la deuxième entrée Menü ohne die zweite Vorspeise	105
Menu sans la deuxième entrée et fromage Menü ohne die zweite Vorspeise und Käse	90

Entrées

TARTE FINE DE MAQUEREAU <i>en escabèche, sauce yaourt aux herbes fraîches</i> DÜNNE MAKRELENPASTETE <i>in Escabeche, Joghurtsauce mit frischen Kräutern</i>	32
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, <i>chutney de rhubarbe au poivre cubèbe et gelée au porto blanc</i> ENTENLEBER AUS FRANKREICH, LES LANDES, <i>Rhabarber-Chutney mit Kubebenpfeffer, weißes Portwein-Gelee</i>	32
GRAVELAX DE SAUMON SWISS LACCHS, <i>crémeux estragon-raifort et citron confit du Seeland</i> LACHSKIES SCHWEIZER LACHSE, <i>Cremiger Estragon-Meerrettich und Zitronen-Confit von Seeland</i>	28
ŒUF FERMIER PARFAIT DU PAYS D'EN HAUT, <i>champignons de Paris asperges vertes à l'ail des ours</i> FREILANDEI, <i>Pariser Champignons und grüner Spargel mit Bärlauch</i>	26
TORTELLINI MAISON, <i>chèvre frais du Chasseral au miel de sapin du Val-de-Travers</i> HAUSGEMACHTE TORTELLINI, <i>frischer Ziegenkäse vom Chasseral mit Val-de-Travers-Tannenhonig</i>	28
CAPPUCINO D'ASPERGES, <i>double crème de la Gruyère et jambon de Vaumarcus</i> SPARGEL-CAPPUCINO, <i>Doppelrahm aus Gruyère-Käse und Vaumarcus-Schinken</i>	28

Poissons - crustacés

GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES, <i>étuvée d'épinards au curry vert et sarrasin</i> GEGRILLTE WILDGARNELLEN, <i>Spinatintopf mit grünem Curry und Buchweizen</i>	48
FILET DE FÉRA DU LAC, <i>à la flamme, fricassée de fèves et navet boule d'or au café</i> KLETTERSTEIGNETZ, <i>Flambiert, Bohnenfrikassee und Rübengoldkugel mit Kaffee</i>	42
MÉDAILLONS DE LOTTE, <i>céleri confit à l'ail noir bio suisse et lard de Colonnata sucs de crustacés</i> SEETEUFELMEDAILLONS, <i>Sellerieconfit mit schwarzem Bio-Knoblauch und Colonnata-Speck, Krustentiersäfte</i>	46
FILETS DE PERCHE LOË, <i>façon meunière, mesclun et sauce tartare</i> LOË-EGLI, <i>nach Müllerinnen Art mit Tartarsauce, Pommes Frites und Salat</i>	48

Viandes - Volailles

FILET DE BŒUF DU PAYS, *choux-fleur rôtis et pommes nouvelles* 56
jus de bœuf au poivre blanc Sarawak

RINDERLENDE, *gebratener Blumenkohl und Kartoffeln, Rinderjus*
mit weißem Pfeffer aus Sarawak

SUPRÊME DE POULARDE DE LA GRUYÈRE, *farci aux morilles, pommes de terre* 48
confites et poireaux crayons

SUPRÊME VOM GRUYÈRE-HUHN, *gefüllt mit Morchelpilzen, kandierten Kartoffeln*
und Lauch

PAVÉ DE VEAU DU PAYS, *petits pois à la française et pommes dauphines* 58

KALBSSTEAK, *Erbsen und Pommes dauphines*

SUPRÊME DE CANETTE, *artichauts violets et oignons doux, polenta crémeuse du Tessin* 42

ENTENBRUST, *violette Artischocken und süße Zwiebeln, cremige Tessiner Polenta*

Veggie

TAGLIERINI, *fricassée de morilles et asperges vertes* 38

TAGLIERINI, *Frikassee von Morcheln und grünem Spargel*

POKÉ-BOWL, *quinoa du Val-de-Ruz à la féra fumée, avocats et fruits de la passion* 32

POKÉ-BOWL, *Val-de-Ruz-Quinoa mit geräuchertem Féra, Avocados und Passionsfrüchte*

Fromages - Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 18

KÄSEAUSSWAHL

CHARIOT DE DESSERTS 12

DESSERTWAGEN

Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Saumon : Suisse | Perches : Suisse | Lotte : Atlantique | Gambas : Vietnam/Patagonie

Maquereau : France | Veau : France | Foie gras : France | Canette : France | Boeuf : Suisse

Prix en Francs Suisses correspondants au supplément pour nos hôtes avec forfaits. TVA incluse.

Saumon : Switzerland | Perches : Switzerland | Lotte : Atlantic | Gambas : Vietnam/Patagonia

Maquereau : France | Veau : France | Foie gras : France | Canette : France | Boeuf : Switzerland

All prices in Swiss Francs, VAT included. Alle Preise in Schweizer Franken entsprechen Aufschlägen für unsere Forfait-Gäste.

