

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 lower right quadrant of the page.

L'instant d'un moment

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

chutney de rhubarbe au poivre cubèbe, gelée au porto blanc

DUCK FOIE GRAS FROM SOUTH OF FRANCE

rhubarb chutney with cubèbe pepper and white porto jelly

ŒUF FERMIER PARFAIT DE DU PAYS D'EN HAUT

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

PERFECT FARM EGG

button mushrooms and green asparagus with wild garlic

PAVÉ DE VEAU DU PAYS

petits pois à la française et pommes dauphines

VEAL STEAK

peas cooked in the French style and dauphine potatoes

ou

MEDAILLONS DE LOTTE

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

MONKFISH MEDALLION

candied celery with organic Swiss black garlic and Colonnata bacon, shellfish juices

VACHERIN MONT D'OR

chutney aux fruits secs et vin jaune

VACHERIN MONT D'OR

dried fruit chutney and yellow wine

SÉLECTION DE DESSERTS

DESSERT SELECTION

Menu complet Full menu	120
Menu sans la deuxième entrée Menu without the second starter	105
Menu sans la deuxième entrée et sans fromage Menu without the second starter and cheese	90

Entrées

TARTE FINE DE MAQUEREAU <i>en escabèche, sauce yaourt aux herbes fraîches</i> FINE MACKEREL PIE, <i>in escabèche, yogurt sauce with fresh herbs</i>	32
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, <i>chutney de rhubarbe au poivre cubèbe et gelée au porto blanc</i> DUCK FOIE GRAS FROM SOUTH OF FRANCE, <i>rhubarb chutney with cubèbe pepper and white porto jelly</i>	32
GRAVELAX DE SAUMON SWISS LACCHS, <i>crémeux estragon-raifort et citron confit du Seeland</i> SWISS LACCHS SALMON GRAVLAX, <i>tarragon-horseradish cream, candied lemon from Seeland</i>	28
ŒUF FERMIER PARFAIT DU PAYS D'EN HAUT, <i>champignons de Paris et asperges vertes à l'ail des ours</i> PERFECT FARM EGG, <i>button mushrooms and green asparagus with wild garlic</i>	26
TORTELLINI MAISON, <i>chèvre frais du Chasseral au miel de sapin du Val-de-Travers</i> HOMEMADE TORTELLINI, <i>fresh goat cheese from the Chasseral with Val-de-Travers honey</i>	28
CAPPUCINO D'ASPERGES, <i>double crème de la Gruyère et jambon de Vaumarcus</i> ASPARAGUS CAPPUCINO, <i>double cream from the Gruyère and Vaumarcus ham</i>	26

Poissons - crustacés

GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES, <i>étuvée d'épinards au curry vert et sarrasin</i> GRILLED WILD PRAWNS, <i>spinach stew with green curry and buckwheat</i>	48
FILET DE FÉRA DU LAC, <i>à la flamme, fricassée de fèves et navet boule d'or au café</i> FILLET OF FÉRA FROM THE LAKE, <i>roasted with a fricassee of beans and turnip with coffee</i>	42
MÉDAILLONS DE LOTTE, <i>céleri confit à l'ail noir bio suisse et lard de Colonnata sucs de crustacés</i> MONKFISH MEDALLION, <i>candied celery with organic Swiss black garlic and Colonnata bacon, shellfish juices</i>	46
FILETS DE PERCHE LOË, <i>façon meunière, mesclun et sauce tartare</i> LOË PERCH FILLET, <i>Meunière with tartare sauce, fries and salad</i>	48

Viandes - Volailles

FILET DE BŒUF DU PAYS, <i>choux-fleur rôtis et pommes nouvelles</i> <i>jus de bœuf au poivre blanc Sarawak</i>	56
BEEF FILLET, <i>roasted cauliflower and potatoes, beef juice</i> <i>with Sarawak white pepper</i>	
SUPRÊME DE POULARDE DE LA GRUYÈRE, <i>farci aux morilles, pommes de terre</i> <i>confites et poireaux crayons</i>	48
GRUYÈRE CHICKEN BREAST, <i>stuffed with morels, candied potatoes and leeks</i>	
PAVÉ DE VEAU DU PAYS, <i>petits pois à la française et pommes dauphines</i>	58
VEAL STEAK, <i>peas cooked in the French style and dauphine potatoes</i>	
SUPRÊME DE CANETTE, <i>artichauts violets et oignons doux, polenta crémeuse du Tessin</i>	42
BREAST OF DUCK, <i>purple artichokes and sweet onions, creamy Ticino polenta</i>	

Veggie

TAGLIERINI, <i>fricassée de morilles et asperges vertes</i>	38
TAGLIERINI, <i>morels and green asparagus fricassee</i>	
POKÉ-BOWL, <i>quinoa du Val-de-Ruz, féra fumée, avocats et fruits de la passion</i>	36
POKÉ-BOWL, <i>quinoa from Val-de-Ruz, smoked féra fish, avocados and passion fruits</i>	

Fromages - Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES	18
CHEESE PLATE	
CHARIOT DE DESSERTS	12
DESSERT SELECTION	

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.

