Menu
Dégustation

Saumon gravlax Swiss Lachs

Betterave et wasabi

2024 Neuchâtel, Les Deux Sauvages, Montmollin

Foie gras de canard

Pruneau, armagnac et cerneaux de noix

2024, Valais, Petite Arvine, Les Seyes, Cave des Amandiers

Cabillaud

Coquillages, pommes de terre et mélisse

2023 Neuchâtel, Chardonnay, Le Rosy, Domaine Chambleau

Filet de bœuf

Crème de topinambour, truffe d'automne et sauce Périgueux

2019 Moulis-en-Médoc, Château Chasse-Spleen

La poire Belle-Hélène

Poire pochée et glace au grué de cacao

CHF 155.-

Accord mets et vins 4dl à CHF 55.-

Ce menu est disponible jusqu'à 20h30 et est conçu pour l'ensemble de la table.

hôtel palafitte

restaurant | la table

FAIT MAISON

labelfaitmaison.ch