

L'instant d'un moment

L'éveil des papilles

Le foie gras de canard des Landes
gelée à la clémentine, chutney de dattes aux épices,
brioche tiède maison

La raviole

soyeux d'épinards et ricotta au citron confit, émulsion aux bolets

La Saint-Jacques de Normandie

espuma de cresson de fontaine et coquillages, chanterelles poêlées

Le filet de bœuf du pays

pressé de pommes de terre Agria à la truffe d'automne
et son jus de bœuf

Le britchon

chutney de fruits secs au balsamique vieux et à la noisette

La pavlova

meringue suisse aux saveurs coco et ananas,
crème double de la Gruyère vanillée

Mignardises

CHF 150.–

L'instant végétal

Le velouté de courge

courge butternut parfumée à la fève de tonka et à l'amaretto

La betterave

voile de grenade, pomme Granny Smith marinée et citron caviar

La raviole

soyeux d'épinards et ricotta au citron confit, émulsion aux bolets

Le chocolat grand cru Valrhona

strudel au cacao, ganache crémeuse au chocolat grand cru
et glace maison chocolatée

CHF 98.-

L'instant émotion

La tarte fine

étuvé d'oignons doux, poisson bleu de saison et kumquat confit

Le saucisson Neuchâtelois

crémeux de panais et poireaux confits, jus de volaille au vin jaune
et mousse à la livèche

La coque macaron

mousse onctueuse aux agrumes,
confit à la mandarine et billes de citron yuzu

CHF 108.-



Ces deux menus vous offrent également l'éveil des papilles et des mignardises.

Entrées

<i>Le foie gras des Landes</i>	38.-
gelée à la clémentine, chutney de dattes aux épices, brioche tiède maison	
<i>La salade Palafitte</i>	34.-
émietté de chaire de tourteaux au citron et pomme Granny Smith	
<i>La tarte fine</i>	25.-
étuvé d'oignons doux, poisson bleu de saison et kumquat confit	
<i>L'œuf fermier parfait</i>	27.-
fondue de poireaux à la truffe et son crémeux au Britchon	

Poissons

<i>La Saint-Jacques de Normandie</i>	59.-
espuma de cresson de fontaine et coquillages, chanterelles poêlées	
<i>Le saumon de Lostallo</i>	48.-
épinard étuvé au curry vert, nuage de lait de coco à la citronnelle et gingembre	
<i>Le sandre du Gothard</i>	58.-
crémeux de pleurotes aux algues, bouillon infusé au dashi kombu et œufs de poisson	

Viandes

<i>Le filet de bœuf du pays</i>	59.-
pressé de pommes de terre Agria à la truffe d'automne et son jus de bœuf	
<i>Le chapelon des Ponts-de-Martel</i>	52.-
crémeux de panais et poireaux confits, jus de volaille au vin jaune et mousse à la livèche	
<i>La côte de porc suisse</i>	46.-
salsifis en texture, étuvé d'épinard et espuma au café Blue Mountain	



Végétal

<i>La raviole</i>	35.-
soyeux d'épinards et ricotta au citron confit, émulsion aux bolets	
<i>Le velouté de courge</i>	28.-
courge butternut parfumée à la fève de tonka et à l'amaretto	
<i>Le betterave</i>	30.-
voile de grenade, pomme Granny Smith marinée et citron caviar	

Desserts

<i>La pavlova</i>	22.-
meringue suisse aux saveurs coco et ananas, crème double de la Gruyère vanillée	
<i>Le chocolat grand cru Valrhona</i>	22.-
strudel au cacao, ganache crémeuse au chocolat Grand cru et glace maison chocolatée	
<i>La coque macaron</i>	22.-
mousse onctueuse aux agrumes, confit à la mandarine et billes de citron yuzu	
<i>La tarte tatin</i>	21.-
sablé breton et pomme fondante au caramel rafraîchie d'une glace maison à la fève de tonka	
<i>Glaces et sorbets de L'artisan glacier</i>	la boule 6.-
Glace nougat – tiramisu – pain d'épices Sorbet mangue – mandarine – absinthe	
<i>Assiette de fromages de « La maison Sterchi »</i>	18.-

