

Collection Hiver 2020

*Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez-vous adresser au personnel de service.*

Les entrées

Une brise légère

Verre 1dl

Le soyeux Dubarry		18.-
Saumon d'Ecosse en croquant		
Version végétarienne	V	16.-
<i>Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)</i>	12.-	
Huîtres en tempura		24.-
Compote aux deux pommes et caviar Avruga		
<i>Cheverny Delaille, Vallée de la Loire (F)</i>	11.-	
Foie gras poêlé en caramel de sirop d'érable		26.-
Sauerkraut et crumble au lard sec		
<i>Pinot gris Barrique, Château d'Auvernier (CH)</i>	12.-	
Crèmeux coco-citronnelle		26.-
Chair de crabe des neiges et avocat		
Version végétarienne sans le crabe	V	21.-
<i>Pouilly-Fumé, Domaine Bouchot Regain, Vallée de la Loire (F)</i>	12.-	
Black cod en habit vert		28.-
Condiment citron, edamame et cebette		
<i>Riesling, Wolfberger, Alsace (F)</i>	10.-	
Gambas		22.-
En tempura, émulsion de sweet chili		
<i>Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	
La salade mêlée	V - GF	14.-
Herbes fines et Sakura, vinaigrette maison		
<i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Provenance des produits : Saumon – Ecosse / Huîtres - France / Foie gras – France / Crabe – Canada

Black cod – US / Gambas – Thaïlande

Prix en CHF, toutes taxes comprises

A partager à deux...

...en entrée

Verre 1dl

Marin

Gambas, black cod mi-cuit et saumon fumé d'Ecosse

Sancerre Roland Tissier, Vallée de la Loire (F)

11.-

18.- par pers.

Terrien

Foie gras maison, pâté en croûte et tartare de bœuf

Saint-Joseph «L'Instinct», Domaine Jolivet, Vallée du Rhône (F)

14.-

16.- par pers.

Végétarien

Falafels, gyosas et le crémeux Dubarry

Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)

12.-

V 15.- par pers.

...en plat

Homard thermidor

Riso et émulsion de bisque

Chardonnay Barrique, Château d'Auvernier (CH)

12.-

56.- par pers.

Coquelet fumé au foin

Pommes mousseline à la truffe et fruits rôtis

Vacqueyras (Grenache-Syrah-Mourvèdre),

Domaine La Bastide Saint Vincent (F)

10.-

41.- par pers.

Tartare de filet de bœuf dans sa glace 150gr par pers.

Grosses frites rustiques et son bol de salade fraîcheur

Galotta, Domaine La Grillette (CH)

12.-

38.- par pers.

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Provenance des produits: Gambas – Thaïlande / Black cod – US / Saumon – Ecosse / Foie gras – France

Pâté en croûte, Tartare de bœuf, Coquelet – Suisse / Homard – Canada

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Les plats

Verre 1dl

Aile de raie en beignets		40.-
Nashi en Mikado et Soba dans son bouillon		
<i>Riesling, Wolfberger, Alsace (F)</i>	10.-	
Dos de lieu jaune vapeur	GF	44.-
Herbes fraîches émulsion agrumes et ragoût de ratte		
<i>Chardonnay Langhe, Beni di Batasiolo, Piémont (IT)</i>	9.-	
Filets de perches poêlés	GF	42.-
Roesti Agria et maïs, tétragone et sauce cacahuète		
<i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	
Epaule d'agneau cuit 7h, caramélisée au miel de fleurs		38.-
En tajine, semoule, légumes et fruits		
<i>Campofiorin Masi Agricola, Vénétie (IT)</i>	9.-	
Filet de bœuf rassis sur os poêlé, réduction de Martini rouge		55.-
Moutarde de Meaux, pommes Macaire et poireau fumé		
<i>Pic Saint Loup, Domaine de Mortiers, Occitanie (F)</i>	10.-	
Demi-coquelet rôti	GF	42.-
Pommes mousseline à la truffe, légumes et fruits rôtis		
<i>Vacqueyras (Grenache-Syrah-Mourvèdre), Domaine La Bastide Saint Vincent (F)</i>	10.-	
Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong	150 gr	38.-
Large country-style French fries, fresh salad bowl	250 gr	46.-
<i>Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten

Provenance des produits: L'aile de raie, Lieu jaune, Filets de perches, Bœuf – EU / Agneau – France / Coquelet, Tartare de bœuf – Suisse
Prix en CHF, toutes taxes comprises

Les plats

Tout végétal

Verre 1dl

Gratin de pommes mousseline à la truffe

Fruits du verger rôtis

Les Gravilices Cabernet Franc, Vallée de la Loire (F)

V - GF 34.-

10.-

Soba et tofu fumé dans son bouillon

Nashi en Mikado et coriandre frais

Chardonnay Langhe, Beni di Batasiolo, Piémont (IT)

V - GF 30.-

9.-

POUR LES GASTRONOMES “EN CULOTTES COURTES”

Nous offrons la possibilité à vos enfants de découvrir les secrets et la diversité de notre cuisine! Ils peuvent choisir selon leur envie, une entrée et un plat pour un prix “magique” de CHF 25.- ou un plat à CHF 15.- (demi-portion).
Jusqu’à 12 ans, accompagné, hors boisson.

V = Végétarien / **GF** = Sans gluten
Prix en CHF, toutes taxes comprises

Les plats canailles

La carte éphémère

ENTRÉES

Verre 1dl

Pressé de queue de bœuf au foie gras

Pain perdu aux fruits du verger

Pinot gris Barrique, Château Auvernier (CH)

12.-

25.-

Gravlax de saumon sur sa planche

Mouillettes et condiments

Sancerre, Roland Tissier, Vallée de la Loire (F)

11.-

24.-

PLATS

Jarret de veau en blanquette et croustillants vanille-parmesan

Pommes mousseline amandine-poire

Crozes-Hermitages Blanc (Marsanne),

Domaine Jaboulet, Vallée du Rhône (F)

10.-

42.-

Brandade de morue et patate douce caramélisée au curry rouge

Gratinée gruyère caramel et salade fraîcheur

Mosaïque (Gamaret-Garanoir-Pinot Noir)

Château d'Auvernier (CH)

11.-

32.-

LES DESSERTS

Le Paris-Brest

En mini choux fondants, praliné croquant

Champagne Laurent-Perrier brut (F)

18.-

V

14.-

Tarte au citron meringuée

Revisitée avec sa meringue brûlée

Limoncello

6.-

V

12.-

V = Végétarien / GF = Sans gluten

Provenance des produits : Boeuf – Suisse / Foie gras – France / Saumon – Ecosse / Veau – Hollande / Morue – Norvège

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi 16.-

Verre 1dl

La mandarine

Soyeux aux zestes, yaourt nature et huile d'argan

Francs Côte de Bordeaux AOC (Liquoreux), Château Cru Godard (F) 10.- **V** 16.-

Le chocolat

En soufflé, accord orange sanguine

Maury (sucré) Domaine Coume Du Roy (F) 6.- **V** 18.-

Le nougat et la betterave

Croustillant au miel de sapin Neuchâtelois et fraîcheur « betterave rouge »

Champagne Laurent-Perrier Blanc de Blancs (F) 22.- **V** 16.-

A PARTAGER ... OU PAS

Le marron

Mont Blanc et glace Bailey's

Bailey's 9.- **V** 18.- 1 pers.

Le fruit de la passion

Bûche aux parfums citronnelle et sésame noir

Champagne Laurent-Perrier rosé (F) 22.- **V** 26.- 2 pers. à partager

Glaces

Nos glaces et sorbets proviennent d'une entreprise artisanale Française et sont fabriqués sans arômes ni colorants.

Coupe Danemark (glace vanilla dream, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-
Café glacé (glace expresso croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-
Palette de sorbets et fruits frais	15.-

Nos Glaces:

Café
Yogourt nature
Chocolat noir
Caramel beurre salé
Vanille
Sésame noir
Gingembre
Thé vert
Pistache

Nos Sorbets:

Fraise
Framboise
Citron
Yuzu
Fruit de la passion
Lait de coco
Litchi
Banane

3.- par boule / Supplément crème 2.- / Supplément sauce chocolat 2.-