

Menu 1

Salade de saison

...

Filets de perche meunière, pommes vapeur, julienne de légumes

...

Panna Cotta au chocolat blanc et coulis de framboises

Fr. 39.-

Menu 2

Mousse de bondelle fumée, bouquet de salade

...

Saucisson neuchâtelois en croûte, jus corsé, légumes du marché

...

Parfait glacé à l'absinthe

Fr. 35.-

Menu 3

Salade au bleuchâtel gratiné sur son pain d'épice

...

Filet de palée à la neuchâteloise, riz noir au poireau

...

Pruneaux au vin cuit et sabayon à la fée verte

Fr. 39.-

Menu 4

Tartare de saumon frais

...

Contre-filet de bœuf, sauce au Pinot noir, mini gratin dauphinois

...

Duo de mousses au chocolat

Fr. 52.-

Menu 5

Mille-feuille de mozzarella et tomates confites, rucola et parmesan

...

Filet d'agneau en croûte de pommes de terre, caramel d'ail et légumes

...

Carpaccio d'ananas et crème glacée noix de coco

Fr. 55.-

Menu 6

Salade gourmande au magret fumé et foie gras maison

...

Suprême de pintade fermière, sauce veloutée au foie gras, tagliatelle fraîches

...

Gâteau fondant Choco-Bailey's meringué aux noisettes grillées

Fr. 61.-

Menu dégustation

Mi-cuit de foie gras de canard maison

...

Queues de gambas panées à la coco, pamplemousse rose et vanille

...

Tranche de filet de bœuf, jus corsé au Pinot Noir, mousseline de céleri truffée

...

Assiette de fromages

...

Gratin de fruits de saison et sabayon au champagne

Fr. 72.-

Menu de Fête

Mi-cuit de foie gras de canard maison

...

Carré de veau aux morilles, tagliatelle fraîches au pavot, petits légumes

...

Assiette de fromage

...

Noir de Noir (dégustation de desserts au chocolat)

Fr. 73.-

Menu de la Mer

Carpaccio de St.-Jacques, émulsion à l'arôme de citron vert et truffe

...

Rafraîchissement aux fruits de la passion et Mauler

...

Queue de cigale de mer, petite bisque, polenta aux bolets et poireau

...

Assiette de fromages

...

Moelleux au chocolat et sorbet maison à la mangue

Fr. 73.-