

SERVICE DE MIDI

MENU AFFAIRES

75

Trilogie d'amuse-bouche

Offre complémentaire

Panais en lactofermentation et
cryoconcentration & racine de benoîte

Le **Menu Découverte**, Le **Menu** et le
Menu Signature sont également
disponibles au service de midi

Eau de shiitake fermenté,
sot-l'y-laisse de volaille & noisettes

Pomme fermentée, raisinée & miel

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Les pains au levain de notre Boulangerie

En supplément

Amidonnier
Pauvre en gluten

Chariot de fromages affinés • 28

Engrain
Pauvre en gluten

Sélection de notre sommelière

Epeautre

4 verres (1dl) • 70

À votre demande, le menu peut être décliné en version végétarienne ou adapté à vos éventuelles **allergies ou restrictions alimentaires**. Notre équipe de salle vous renseigne volontiers. Nous vous remercions de l'indiquer à la commande.

Les pains au levain et farines biologiques moulues sur meule de pierre à la ferme, mignardises et chocolats sont confectionnés quotidiennement par **notre Boulangerie** située dans la même rue. Les fromages sélectionnés sont le fruit d'une collaboration avec la **maison Sterchi** à La Chaux-de-Fonds. Les poissons et crustacés proviennent de **lacs suisses** et les viandes d'**élevages du pays**.

LE MENU

185

Trilogie d'amuse-bouche

Panais en lactofermentation et
cryoconcentration & racine de benoîte

Ecrevisse du lac de Neuchâtel, bouillon
concentré, carotte en déclinaison & coriandre

Feuille à feuille de bœuf, poivre Sichuan
de Chavornay, condiment umami
& Tagète Lucida

Eau de shiitake fermenté,
sot-l'y-laisse de volaille & noisettes

Battement rafraîchissant

Pomme fermentée, raisinée & miel

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

LE MENU version découverte

En 4 étapes • 125

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonner

Pauvre en gluten

Engrain

Pauvre en gluten

Epeautre

MENU

SIGNATURE

210

Trilogie d'amuse-bouche

Panais en lactofermentation et,
cryoconcentration & racine de benoîte

Ecrevisses du lac de Neuchâtel, bouillon
concentré, carotte en déclinaison & coriandre

Omble chevalier, pain perdu, babeurre de
miso d'engrain, poire de terre & cressonnette

Feuille à feuille de bœuf, poivre Sichuan
de Chavornay, condiment umami
& Tagète Lucida

Eau de shiitake fermenté,
sot-l'y-laisse de volaille & noisettes

Battement rafraîchissant

Caramel, tuile craquante
& réduction de bière acidulée

Pomme fermentée, raisinée & miel

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

En supplément

Chariot de fromages affinés • 28

Accord sur mesure

4 verres (1dl) • 70

6 verres (1dl) • 95

À votre demande, le menu peut être décliné en version végétarienne ou adapté à vos éventuelles **allergies** ou **restrictions alimentaires**. Notre équipe de salle vous renseigne volontiers. Nous vous remercions de l'indiquer à la commande.

Les pains au levain et farines biologiques moulues sur meule de pierre à la ferme, mignardises et chocolats sont confectionnés quotidiennement par **notre Boulangerie** située dans la même rue. Les fromages sélectionnés sont le fruit d'une collaboration avec la **maison Sterchi** à La Chaux-de-Fonds. Les poissons et crustacés proviennent de **lacs suisses** et les viandes d'**élevages du pays**.

PHILOSOPHIE CULINAIRE DU CHEF

Au cœur de notre approche se trouve la **cryoconcentration**. Une méthode d'extraction par le froid qui préserve la saveur et la qualité des ingrédients, sans altération par l'évaporation. Cette technique garantit des plats riches en arômes et des jus purs, en retirant l'eau de façon douce.

Le second pilier de notre cuisine est la **fermentation**. Un processus naturel qui développe des saveurs complexes dépassant celles de l'ingrédient de base, tout en évitant la cuisson. Elle permet ainsi de préserver les qualités nutritionnelles et d'améliorer leur digestibilité grâce à une pré dégradation naturelle.

Le troisième pilier repose sur la mise en valeur des **herbes aromatiques** et **végétaux** afin de révéler tout le potentiel de leur puissance aromatique. La majorité de nos plats sont construits autour d'un végétal qui en est l'élément principal, parfois accompagné de poisson, crustacé ou viande.

Engagés pour une cuisine saine, savoureuse et nutritive, nous mettons un point d'honneur à travailler minutieusement chaque plat, afin d'offrir un équilibre parfait entre le goût et les bienfaits nutritionnels. En ce sens, mais également pour modérer au mieux notre impact environnemental, la réalisation d'une cuisine en limitant l'ébullition nous est apparue comme une évidence.

Par l'association de la **cryoconcentration**, de la **fermentation**, des **végétaux** et de notre **quête de bien-être**, nous travaillons à offrir une **expérience culinaire unique**. Poussés par la passion et l'exploration incessante de nouvelles techniques culinaires, nous avons à cœur d'éveiller la curiosité gastronomique.

Je vous souhaite un merveilleux moment !

Grégory Wyss