

LE MENU

185

Trilogie d'amuse-bouche

Oseille sauvage, kimchi & blette

Ecrevisses du Léman en tartelette,
tagète & bisque barigoule

Feuille à feuille de bœuf, garum
& poivre de Chavornay

Caille cuite à la cheminée,
shiitake & sauce fermentée

Battement rafraîchissant

Topinambour, noisette & gaufrette

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

LE MENU version découverte

En 4 étapes • 125

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonniér

Pauvre en gluten

Engrain

Pauvre en gluten

Epeautre

MENU SIGNATURE

210

Trilogie d'amuse-bouche

Oseille sauvage, kimchi & blette

Ecrevisses du Léman en tartelette,
tagète passion & bisque barigoule

Truite du lac de Neuchâtel en brioche,
miso d'engrain & doucette sauvage

Feuille à feuille de bœuf, garum
& poivre de Chavornay

Caille cuite à la cheminée,
shiitake & sauce fermentée

Battement rafraîchissant

Millefeuille, aspérule odorante & sobacha

Topinambour, noisette & gaufrette

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 réservation.

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

SERVICE DE MIDI

MENU AFFAIRES

75

Trilogie d'amuse-bouche

Oseille sauvage, kimchi & blette

Feuille à feuille de bœuf, garum
& poivre de Chavornay

Topinambour, noisette & gaufrette

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Offre complémentaire

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

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonniér
Pauvre en gluten

Engrain
Pauvre en gluten

Epeautre

En supplément

Chariot de fromages affinés • 28

Sélection de notre sommelière

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

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 technique culinaires, nous avons à cœur d'éveiller la curiosité gastronomique.

Je vous souhaite un merveilleux moment !

Grégory Wyss