

MENU

CHASSE

250

Amuse-bouches

Consommé de faisan, coing
& cryoconcentration

Lièvre confit
& betterave fumée

Feuille à feuille, coppa de sanglier
& condiment umami

Filet de chamois,
& pain perdu caramélisé

Pigeon sauvage, patte et suprême, shiitake
fermenté, praliné aux noisettes & vin oxydatif

Battement rafraîchissant

Baba aux agrumes, fenouil
& fleurs de nos prairies

Poire à Botzi à la chaux,
potimarron & graines de courge

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

Le *Menu Chasse* est
une parenthèse automnale,
du 30 septembre au 31 octobre.

Un voyage en huit étapes,
sur réservation 24h à l'avance,
servi pour l'ensemble de la table.

Disponible midi et soir.

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonniér
Pauvre en gluten

Engrain
Pauvre en gluten

Epeautre

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 en amont de votre venue, 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 herbes aromatiques, fruits et légumes proviennent en partie de notre jardin de 1'300m² à quelques pas du restaurant. 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.

GERBER WYSS Restaurant
Prix en francs suisses, TVA 8,1% et service inclus

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