LE MENU

185

Amuse-bouches

Coing, bouillon d'échalote
& cryoconcentration

Palée du lac de Neuchâtel, betterave
fumée & garum des empereurs

Feuille à feuille de bœuf, condiment
umami & poivre de Chavornay

Caille, shiitake fermenté,
praliné aux noisettes & vin oxydatif

Battement rafraîchissant

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

Cave à mignardises de notre Chocolaterie

MENU SIGNATURE

210

Amuse-bouches

Coing, bouillon d'échalote
& cryoconcentration

Palée du lac de Neuchâtel, betterave
fumée & garum des empereurs

Ecrevisses du Léman, côtes de bettes
du jardin & bisque onctueuse

Feuille à feuille de bœuf, condiment
umami & poivre de Chavornay

Caille, 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 version découverte

En 4 étapes • 125

Les pains au levain de notre Boulangerie

Amidonnier
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.

SERVICE DE MIDI

MENU AFFAIRES

75

Amuse-bouches

Coing, bouillon d'échalote
& cryoconcentration

Caille, shiitake fermenté,
praliné aux noisettes & vin oxydatif

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

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

Amidonnier
Pauvre en gluten

Engrain
Pauvre en gluten

Epeautre

En supplément

Chariot de fromages affinés • 28

Accord sur mesure

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 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.

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