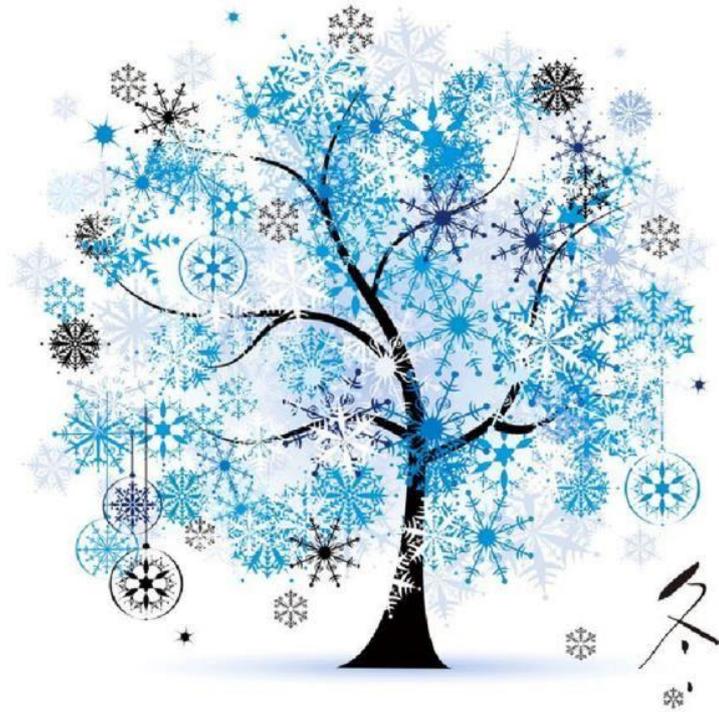


Le Chef Thierry Bréhonnet vous propose sa carte d'Hiver



Aller à l'essentiel

« Être cuisinier c'est, avant tout, accepter d'être le dernier maillon de la chaîne. C'est peu de chose. Finalement, le cuisinier est juste là pour apporter une cuisson, un assaisonnement.

Entre la Nature et les hommes ou femmes qui pêchent, cultivent ou cueillent les cadeaux de Dieu, le cuisinier ce n'est pratiquement rien.

C'est tellement fou et magique ce que la Nature nous offre.

Alors, tout ce qu'il y a à faire pour le cuisinier c'est donner le maximum et d'essayer d'être à la hauteur de cette Nature, de ces produits, de ces Hommes. »

Provenances

Foie gras : France

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Agneau : France

Pigeon : France

St. Jacques : Norvège

Bar : France

Gambas : Suriname

Tourteau : France

Légine : France

Les Entrées

Salade du jardin de la ferme du Closy, sauce à l'italienne

CHF 12.00

Cannelloni végétal à l'émietté de tourteau, fine gelée de crustacés parfumée au citron « Faustrine »

CHF 27.00

Un bouillon des mystères de Tonkin pour l'escalope de foie gras de canard poêlé, racines d'hiver et gingembre confit

CHF 28.00

Un miel aux bourgeons de sapin et un malt d'Islay pour une lame de légine et gambas « Carabinero »

CHF 29.00

Palette de légumes rave en marinade acidulée, mozzarella du Val- de- Travers relevée d'huile aromatique

CHF 25.00

Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons

CHF 18.00

Les Poissons

Bar de ligne rôti au jambon cru de montagne et genièvre, marmelade de choux rouge à la grenade

CHF 49.00

Filet de St. Pierre sur un crumble exotique, crème aux épices et pulpe de tamarillos

CHF 48.00

Noix de coquilles St. Jacques relevés d'une écume de riz basmati au bizzaria, coco Paimpolais au goût fumé

CHF 45.00

Les Viandes

Cœur de filet de bœuf rassis sur l'os, jus réduit au vin rouge, l'os à moelle cuisiné aux légumes d'hiver

CHF 59.00

Mignon de veau mitonné comme un rôti, mousseline de pommes ratte

CHF 64.00

Poitrine de pigeon au merlot et poivre Tilfda, la cuisse en atriaux sur une galette de Ribelmais aux agrumes

CHF 47.00

Selle et carré d'agneau Limousin, bulbe et racines sautées comme un tajine

CHF 49.00

L'assiette de légumes d'Hiver et fregola sarda comme un risotto

CHF 29.00

Menu Lavaux Gourmand

CHF 90.00

Palette de légumes rave en marinade acidulée, mozzarella du Val- de- Travers
relevée d'huile aromatique

Filet de St. Pierre sur un crumble exotique, crème aux épices et pulpe de tamarillos

Poitrine de pigeon au merlot et poivre Tilfda, la cuisse en atriaux sur une galette de
Ribelmals aux agrumes

Crèmeux de chocolat Manjari, gelée expresso, crème glacée au whisky tourbé

Menu Prestige

CHF 125.00

Cannelloni végétal à l'émietté de tourteau, fine gelée de crustacés parfumée au
citron « Faustrine »

Un bouillon des mystères de Tonkin pour l'escalope de foie gras de canard poêlé,
racines d'hiver et gingembre confit

Mignon de veau mitonné comme un rôti, mousseline de pommes ratte

La Suisse sur un plateau de fromage

Vacherin contemporain aux fruits du verger et son sorbet

Nous informons notre aimable clientèle que les menus sont proposés uniquement à
l'ensemble de la table.

Merci de votre compréhension.

Dernière commande Menu : 13h30 midi et 20h30 soir

Les Desserts et Fromages

La suisse sur un plateau de fromage (à votre choix)

3 sortes : CHF 13.00 5 sortes : CHF 20.00

Assiette des sorbets aux fruits et cacao : CHF 15.00

Marmelade d'oranges, fleur de jasmin et sorbet au chocolat : CHF 16.00

Une poire chaude confit au beurre, éclat de Cazette : CHF 16.00

Crèmeux de chocolat Manjari, gelée expresso, crème glacée au whisky tourbé, tuile poivrée : CHF 16.00

Vacherin contemporain aux fruits du verger et son sorbet : CHF 16.00
