



Menu de la Saint-Valentin

Servi le vendredi 14 et le samedi 15 février 2025

Pour bien commencer :

Apéritif des amoureux et mises en bouche à partager

* * *

Duo de carpaccio de St-Jacques et betteraves Chioggia
aux oranges de Sicile

ou / et

Médallions de foie gras de canard poêlés
Pomme Pink aux noisettes et sirop d'érable

* * *

Sorbet raisin pétillant

* * *



Grenadin de veau en cuisson douce

Belles morilles à la crème double de la Chaux-du-Milieu

Cœur violacé de pommes de terre

Jeunes légumes croquants

ou

Dos de cabillaud des mers froides (Skrei)

Enrobé de pousses d'épinards, sauce légère aux piments d'Espelette

Cœur de riz noir

Jeunes légumes croquants

* * *

Ardoise passion - caramel
du fiston confiseur à Peseux

* * *

Café ou thé et truffes au chocolat

* * *



Menu avec une entrée à choix Frs 69.-- - Menu avec les deux entrées Frs 85.--