

CÔTÉ FRAÎCHEUR

ENTRÉE

SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-
SALADE GOURMANDE DES FÊTES Foie gras de canard, saumon fumé et blinis, œuf de caille	23.-
SALADE BRASSERIE Œuf mollet, lardons, croûtons	15.-
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS Servi sur toasts, crème au Chasselas et œuf de caille	17.-
VELOUTÉ DE POTIMARON Crème et noisettes grillées	15.-

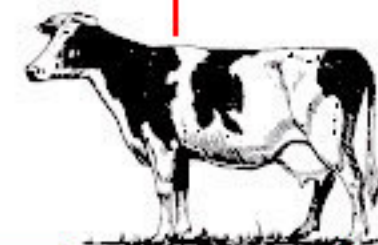
PLAISIRS DE BRASSERIE

HÛTRES FINES DE CLAIRES Demi-douzaine 18.- Douzaine 29.-
CAVIAR ROYAL BAERI PREMIUM 25 grammes 52.- Servi avec blinis, crème fraîches
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Demi-douzaine 14.- Douzaine 22.-
OS À MOËLLE DU CHEF, TOASTS 19.-
FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL 24.-
JAMBON DE SERRANO ou FROMAGE & JAMBON DE SERRANO Demi 18.- Grande 28.-

NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris
Servi sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison
Salade verte servie en entrée
48.-



SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES

La Purée de la BHV et carottes faves glacées
44.-



LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , chutney aux fruits, brioche à la truffe	23.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES , poire pochée, brioche à la truffe	23.-
ŒUF PARFAIT DE LA FERME SCHAFRÖTH , crème de panais et noisettes grillées	18.-
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU , parmesan, huile d'olive aromatisée de truffe blanche d'Alba, salade	22.-
LANGOUSTINES & MAYONNAISE NOIRE À LA TRUFFE , tartare de mangue et citron	21.-
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ , blinis et crème acidulée Version Caviar royal Baeri +16.-	19.-
TARTARE DE THON À LA MANGUE , crème fraîche acidulée au citron vert et sauce vierge	20.-



DE MER ET D'EAU DOUCE

NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE AU VIN JAUNE

Pommes frites fraîches et légumes de saison

37.-

DUO SAUMON ET FOIE GRAS POÊLÉ

Purée de pommes de terre au sel fumé et carottes faves

41.-

TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA

Pâtes fraîches aux graines de sésame et salicornes au beurre

38.-



PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

ENTRÉE PLAT

TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSÉS DE POULET ET MORILLES

23.- 34.-

RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES

Tuile de parmesan, crème acidulée

17.5 29.-

COMPOSITION VÉGÉTARIENNE DU CHEF

Légumes de saison, purée de pommes de terre au sel fumé, morilles

28.-

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-chef : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	59.-
BALLOTINE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX LANGOUSTINES Tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, carottes faves glacées	39.-
TATAKI DE BŒUF FAÇON YAKITORI Frites de patate douce, sauce vierge de fruit à la mangue, salade croquante	39.-
ÉMINCÉ DE COEUR DE RIS DE VEAU ET ROGNONS AUX MORILLES Gratin de pommes de terre à la truffe, carottes faves glacées	38.-
SOURIS DE COCHON DE THURGOVIE CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES DE NOËL Purée de pommes de terre à la truffe, jus de cuisson	37.-
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ Fumé sous cloche, mayonnaise noire à la truffe, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement	41.-
GOLD BURGER À LA FEUILLE D'OR 22 CARATS Double steak de bœuf suisse, oignons grillés, bacon fumé, fromage	48.-
TARTARE DE BŒUF SUISSE ET POMMES FRITES FRAÎCHES Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts Version truffes noires +7.-	37.-
SAUCISSON NEUCHÂTELOIS FUMÉ SOUS CLOCHE (Cloche en Bronze par la Fonderie Blondeau) Sauce à l'Absinthe, gratin de pommes de terre	35.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • PURÉE DE LA BHV
- COCOTTE DE LÉGUMES • GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE
- SAUCES CHAUDES :** • BEURRE CAFÉ DE PARIS • SAUCE AU VIN JAUNE
- MARSALA • MORILLES À LA CRÈME 12.-

- SAUCES FROIDES :** • MAYONNAISE • MOUTARDE
- 5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Prix nets en TTC – Service compris