



Le Trianon

ENTRÉES

TARTARE DE BISON DU JURA	50.-
<i>Moule de bouchot, marinière glacée au chasselas, caviar de Sologne</i>	
COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORVÈGE	52.-
<i>Fricassée de cèpes et topinambour, fumet de barbes au persil</i>	
LANGOUSTINES FAÇON « DIM SUM »	56.-
<i>Oseille pourpre, galanga et vanille Bourbon</i>	

PLATS

MAIGRE SAUVAGE DE NOIRMOUTIER	66.-
<i>Artichaut à la juive, risoni à la criste marine, bouillabaisse translucide</i>	
FILET DE CANETTE D'APPENZEL	74.-
<i>Kumquat, pastilla de dattes, chicorée croquante, polenta Ribelmals au lait ribot</i>	
MIGNON DE COCHON FERMIER « ROSSRUTI »	68.-
<i>Étuvée de chanterelles au vin jaune, condiment Savora, mousseline de pomme de terre</i>	

DESSERTS

LA POIRE EN SUCRE	26.-
<i>Espuma à la vanille Bourbon, lait glacé aux baies de Timut</i>	
LE CIGAR « BUENO »	26.-
<i>Crèmeux au chocolat Jamaya, ganache montée aux noisettes grillées, glace au séré maigre</i>	
PAVLOVA AUX POMMES	26.-
<i>Mousse basilic, biscuit « Tatin », sorbet Boskoop</i>	

Tous nos prix sont en Francs suisses, TVA et service inclus.



Le Trianon

MENU

CHF 190.-

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

TARTARE DE BISON DU JURA

Moule de bouchot, marinière glacée au chasselas, caviar de Sologne



HOMARD EN KADAÏF

Fenouil sauvage, pastis du Val-de-Ruz



COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORVÈGE

Fricassée de cèpes et topinambour, fumet de barbes au persil



FRAÎCHEUR « BOTZI D'AMOUR »

Williamine moitié-moitié



CERF BIO DU DOMAINE DES COMBALES

Cèleri-rave aux bourgeons de sapin, truffe Melanosporum



CHARIOT DE FROMAGES

+CHF 25.-



LA NOIX DE COCO GLACÉE

Faux poivre Andaliman

Thomas Perez, Chef Exécutif