



Les desserts de Mattieu

Desserts à commander au début du repas

Poire vanille en duo / croustillant châtaignes et sa fraîcheur poire
17CHF

Le Finger moelleux au chocolat / mousse chocolat 64% / croustillant praliné et sa fraîcheur
18CHF

Déclinaison d'orange / en crème brûlée / cake / suprême et sorbet orange
17CHF

"Passe-temps gourmand" pomme verte / biscuit amande / sablé pomme
18CHF

Le menu de chasse du Reymond

3 plats 61 CHF

4 plats 76CHF

Salade verte / oeuf à 64°/tête de moine
et/ou

Risotto aux morilles, émulsion de Grana Padano
et/ou

Suprême de volaille / légumes de saison / purée de pomme de terre
et

Le carré chocolat en deux façons / crémeux noix de cajou et croquant cacao / fraîcheur cacahuète

Le menu surprise des chefs minimum 2 pers.

108CHF par personne En 6 courses

Nos fournisseurs locaux

Nous fabriquons notre pain à partir des farines
Neuchâteloise du Val-de-Ruz "Mr Tock.C"

Les glaces sont artisanales "les saveurs de Marguerite" à Dombresson

Nos viandes B.Perroud et Montandon

Les oeufs de la Ferme Schaffrot

Bière DIVINITE de Minibulles

Les poissons Von Kaenel et Lehnerr

Les légumes au marché de la Chaux-de-Fonds et culture food

le goût du monde "infusion, thé et poivres"

Fromages maison Sterchi

La maison du Sandre à Valangin

Pour les enfants

Demi-portion et demi-tarif
pour les enfants de moins
de 10 ans.



En cas d'allergies, de régime particulier ou de temps limite,
Merci de bien vouloir le signaler **AVANT** la prise de commande
Prix en Francs Suisse et TVA incluse.

La Table du Reymond, Famille JACOULOT
Téléphone: 032 501 2206
www.latabledureymond.ch

Cuisine et Pâtisserie Chefs Euro-toques France et Suisse



Les entrées chaudes et froides

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Mélange des sous-bois Crème légère / oeuf à 64° / toasts tièdes | 18CHF |
| Foie gras du chef "FR" Chocolat épicé / crumble de cacao au sel de Guérande | 29CHF |
| Saucisson Neuchâtelois "Suisse" Croustillant de saucisse / méli-mélo de salade / crème de fondue | 14CHF |
| Salade verte | 8.50CH |

Les poissons

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| La perche "LOË" du Valais Risotto aux morilles / beurre citronné | 45CHF |
| Le Sandre "Suisse" Purée / légumes racines / Jus de volaille à l'orange / Crumble | 44CHF |
| St Jacques "FR" ou "CA" Pommes au curcuma et poivre de Kampot / velouté d'oignons / légumes | 42CHF |

Les viandes

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Le boeuf "Suisse" Cuisson de 8 heures En parmentier / sauce au vin rouge | 54CHF |
| Suprême de Volaille jaune "FR ou Suisse" Le filet cuisson 68 ° / jambon sec / épinard / Purée / poire au vin | 43CHF |
| Longe de veau "Suisse" Mariné aux épices de pain d'épices. Cuisson basse température 53 ° Polenta coeur de fondue aux fromages / légumes de saison | 55CHF |

Les fromages affinés de la "maison Sterchi"

| | |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Déclinaison de 3 fromages / salade / confiture maison | 16CHF |
| Déclinaison de 6 fromages / salade / confiture maison | 27CHF |



