



## 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 de choux rouge aux lardons / oeuf à 64° / Tête de moine  
et/ou

Risotto aux champignons / Emulsion de Grana Padano / copeaux de Jura salé  
et/ou

Joue de sanglier confite à la bière DIVINITÉ / légumes de chasse  
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"

## 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
Terrine de gibier "Suisse" Méli-mélo de salade / fruits secs / cornichons / oignons	14CHF

## Les poissons

Les filets de perche "LOË" du Valais Beurre citronné / légumes d'Automne / risotto "Arborio"	43CHF
Omble chevalier "ISL" Lentilles Beluga / carottes / réduction de jus au vin rouge	42CHF
St Jacques "FR" ou "CA" Pommes au curcuma et poivre de Kampot / velouté d'oignons / châtaignes	44CHF

## Les viandes

Filet de boeuf "Suisse" Cuisson base température Spätzli / Choux Bruxelles / poire au vin / marrons / choux rouge	54CHF
Suprême de Volaille jaune "FR ou Suisse" Le filet cuisson 68 ° / Légumes d'Automne / jus de volaille à l'orange	41CHF
Entrecôte de Cerf "NZ" cuisson base température Spätzli / poire au vin / choux Bruxelles / marrons / choux rouge	55CHF

## Les fromages affinés de la "maison Sterchi"

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



