



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Une vie sans plaisir, c'est un long voyage sans auberge
Démocrète

Bienvenue à la table du Chef

Chaque midi, nous proposons un menu du marché à chf. 49.50 et....

Nous avons concocté pour vous un menu dégustation
aux couleurs et saveurs de saison

Notre menu dégustation change toutes les 7 à 8 semaines.

Il vous appartient de composer votre menu selon vos envies du moment ;
lequel peut être agrémenté d'un verre de vin se mariant bien avec le plat.

Nous vous souhaitons une belle dégustation.

Craig et Françoise Penlington ainsi que toute notre équipe

Nos fournisseurs sont :

Le marché de Neuchâtel pour les fruits et légumes

La laiterie Sterchi de la Chaux-de-Fonds pour les fromages

Junod d'Auvernier pour le poisson du lac de Neuchâtel

La boucherie Montandon des Ponts-de-Martel

LUMA delikatessen

Provenance des viandes : - Suisse - Espagne - France

Provenance des poissons : Atlantique - Pacifique et lac de Neuchâtel,
sinon spécifié

*Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner
sur les allergènes éventuels.*



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Nos entrées froides

LEGUMES D'ETE DU SEELAND

sur un sablé au fromage du Creux du Van, mousse de chèvre bio de la région

BETTERAVE & BURRATA

pignons de pin et copeaux de canard fumé

THON, SAUMON « SWISS ALPIN » ET KING FISH SAUVAGE

en pressé, fines herbes et lentilles corail bio, mayonnaise au ponzu

Nos entrées chaudes

ŒUF « BIO »

brouillé, écrevisses du lac de Neuchâtel de chez Junod et caviar

CUEILLETTE D'ETE

truite « bio » de Môtiers fumée par nos soins, crème à la sarriette

Nos plats principaux

CARRE DE PORC IBERIQUE PATA NEGRA

mariné au miso, chutney de melon, jus au poivre Séchuan

riz complet « bio » au chorizo

OU

POISSON DU JOUR, (selon arrivage)

mousse au beurre meunière citronné, chanterelles, courgettes

Pommes purée à la vinaigrette de cerfeuil

Le fromage

LES FROMAGES DE NOTRE CAVE

Les Desserts

ABRICOT

tatin, glace à l'abricotine et panna cotta au thym citronné

OU

DESSERT DU JOUR

Composez votre menu

Menu	6 plats / 145.-	avec accord des vins : chf. 70.- (6 verres)
Menu	5 plats / 125.-	avec accord des vins : chf. 60.- (5 verres)
Menu	4 plats / 105.-	avec accord des vins : chf. 50.- (4 verres)
Menu	3 plats / 85.-	avec accord des vins : chf. 40.- (3 verres)