



# 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. 52.- 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

Provenance des viandes : - Suisse - Autriche - 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

### MIRAGE

de thon fumé par nos soins, mangue et citron vert, mayonnaise au ponzu

\*\*\*

### COURGE

posé un sablé au fromage du Creux du Van, chèvre frais de Lignières, marron et miel

\*\*\*

### PRESSE DE GIBIER

comme une terrine, foie gras, sauce Cumberland et chanterelles au vinaigre

\*\*\*

## Nos entrées chaudes

### CREVETTES SAUVAGES

du Golf de Spencer, grillées, sauce aigre à la thai et purée de panais au sésame

\*\*\*

### SAUCISSE ET TRUFFE

luganighe de chevreuil Maison, purée de pommes à la cardamome et mousse à l'ail toasté

\*\*\*

## Nos plats principaux

### DUO DE MEDAILLONS ET GIGUE DE CHEVREUIL

sauce poivrade, garniture de chasse, spätzlis Maison

OU

### POISSON DU JOUR, (selon arrivage)

mousse au beurre meunière citronné, gnocchis à la ricotta et algue

OU

### LA SUGGESTION DU CHEF (VIANDE)

\*\*\*

## Le fromage

### LES FROMAGES DE NOTRE CAVE

## Les Desserts

### CHEESECAKE

au chocolat et baies de sureau

OU

### DESSERT DU JOUR

\*\*\*

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)

**SELLE DE CHEVREUIL, GARNITURE DE CHASSE ET SPÄTZLIS MAISON**  
(en deux services) CHF. 75.- par personne