

Bocca Carte

La carte

Entrées froides

Tartare de féra du lac	18.–
Tartare de veau au fromage	28.–
Tartare de filet de bœuf aux piments	32.–
Poulpe en salade servi sur une purée de pois chiches montée à l'huile d'olive	18.–
Salades diverses	12.–

Entrées chaudes

Ravioli maison au céleri et poire	18.–
Foie gras de canard poêlé aux fruits de la passion	38.–
Filet de bar sauvage sauce à l'absinthe	28.–
Risotto aux truffes noires	32.–
Lisette à l'épeautre	26.–

Plats principaux

Préparation au choix:	
Filet de bœuf	68.–
Paillarde de veau	48.–
Rognons de veau	48.–
Filet de bar sauvage	59.–
Filet de féra sauvage	36.–

Les menus

Les prix

2 entrées 1 plat	110.–	Dessert	16.–
3 entrées 1 plat	140.–	Fromages Très petit	8.–
4 entrées 1 plat	170.–	Petit	14.–
		Grand	18.–
		Très grand	25.–

Tous les jours à midi un repas lunch
au choix de 58.– à 78.– francs.

Menu eau

Poulpe en salade
servi sur une purée de pois chiches montée à l'huile d'olive
–
Filet de Saint-Pierre sauvage au naturel
–
Crevette géante à la compote de raves aux baies de genièvre
–
Filet de lisette sauce safranée à l'épeautre

Menu eau terre

Tartare de féra du lac de Neuchâtel au matcha et son caviar
–
Filet de bar sauvage poêlé au basilic et câpres
–
Gambas au curry fort
–
Filet d'agneau poché aux aromates, céleri et truffes noires

Menu terre

Ris de veau croustillant sur sa galette de maïs piquante
–
Risotto croquant au safran et notre saucisse au fenouil
–
Foie gras de canard à la Chartreuse verte
–
Filet de bœuf du pays inspiré de la goulasch de Budapest

Menu surprise

2 entrées
1 plat

3 entrées
1 plat

4 entrées
1 plat