

# CHARTRE DU RESTAURANT

Notre cuisine est essentiellement végétarienne, faite maison avec des produits bio, de saison et locaux, provenant en partie des jardins du domaine

- Un menu végétarien est proposé chaque jour
- Le miel, les petits fruits, certains légumes dont les variétés anciennes Pro Specie Rara, le jus de pomme et les autres produits du « jardin des Délices » et du domaine sont mis en valeur
- Les fruits et les légumes sont de saison, d'origine locale principalement, cultivés selon les principes de l'agriculture biologique
- Les fruits exotiques sont certifiés Max Havelaar et issus de la production biologique
- La viande est indigène et issue de l'élevage biologique
- Le poisson est sauvage et pêché dans les lacs suisses, essentiellement dans le lac de Neuchâtel
- Le pain est bio et local
- Les desserts sont faits « maison » avec de la farine bio
- Le café et le thé sont bios et issus du commerce équitable
- Les vins sont bios ou naturels
- Le restaurant répond aux exigences du label fait maison
- Vers le zéro déchet