



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

Dimanche 12 mars 2023

11h30 – Accueil et apéritif

Apéritifs salés aux saveurs neuchâteloises
Non filtré Alain Gerber à Hauterive et Absinthe des Vallées

12h00 – Menu du Festin neuchâtelois

1^{er} service

Gelée de pieds de veau à la lie, moutarde gros grains de Peseux, courge au vinaigre
Duo de tartares du lac : bondelle fraîche et silure fumé à froid de Progin sur pain Le Festin toasté
Mousseline de chèvre frais de Lignièrès

2e service

Potée de lentilles vertes des Prés d'Areuse garnie de saucisson neuchâtelois IGP de chez Montandon
Choux farcis du Val-de-Travers étuvés à la bière La Comète

3e service

Chapelon de la Ferme des Bouleaux au vieux marc de pinot noir de chez Porret
Pommes dauphine maison
Légumes du marché

4e service

Tomme et Gruyère AOP de la Fromagerie de La Sagne
Le Tourbier, Bleuchâtel et Fleur du Bied de la Fromagerie Les Martel, Les Ponts-de-Martel
Chèvre frais au poivre et chèvre mi-dur de la Fromagerie « Le Chanteur du Chasseral », Lignièrès
Sybérien et Reblochaux de la Fromagerie « Le Fromager des Chaux », La Chaux-du-Milieu

5e service

Meringue artisanale et crème double de la Fromagerie de La Sagne
Gâteau aux noix des Prés d'Areuse
Parfait glacé à l'absinthe « La Clandestine »

Duo de truffes maison au chocolat Suchard
Café « Il Piacere », La Semeuse

90.00 CHF/personne

Apéritif, eau minérale et café inclus
Repas animé par le duo « Les Ptits Chats »
Tous nos mets sont « faits maison »
Le paiement fait office de réservation définitive

