

Dimanche 10 mars 2024



11h30 – Accueil et apéritif

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

FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

12h00 – Menu du Festin neuchâtelais

1^{er} service

Gelée de pieds de veau à la lie, moutarde gros grains de Peseux, courge au vinaigre
Tartare de poissons du lac pêchés par Samuel Progin à Hauterive sur pain au cumin toasté
Mousseline de chèvre frais de Lignièrès*

2e service

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

3e service

Rôti de bœuf Angus du Voisinage au Locle et son os à moelle gratiné, sauce Pinot Noir
Pommes mousseline affinée au beurre de fromagerie des Ponts-de-Martel
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 en musique
Tous nos mets sont « faits maison »
Le paiement fait office de réservation définitive

FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

**Sous réserve de modification selon arrivage*