



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

Hôtel-restaurant de la truite

Champ-du-moulin

Dimanche 08 MARS 2026, dès 11h00

Dans notre salle historique édifiée en 1905

Avec animation musical avec Marine Yersin

A Vos Fourchettes

Apéritif

Verre de bienvenue Neuchâtel AOC Non Filtré, Domaine de Montmollin

Assortiment de saucisses sèche de la Boucherie Perroud

1^{er} service

Tartare de Truite a l'aneth, beurre maison et pain aux céréales

Pinot Gris, Domaine de Montmollin

2^e service

1^{er} partie

Saucisson neuchâtelois IGP brioché, sauce moutarde à l'ancienne et
Bouquet de Maïche

Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Domaine de Montmollin

2^{er} partie

Ballotine de Filet de Truite a l'Absinthe de la Valote Martin

Fondue de poireaux

Chardonnay, Domaine de Montmollin





FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

Trou du milieu

Sorbet pruneaux à la Berudge distillerie de la ruelle

3^e service

1^{er} partie

Fricasser de Porc Neuchâtelois

Légumes aux couleurs de Neuch

Pinot Noir Réserve, Domaine de Montmollin

2^{er} partie

Buffet

Jambon à l'os Cuit à Basse température

De la Boucherie Perroud

Coupé au Sabre devant Vous

Moutarde OU Sauce Pinot Noir Neuchâtel

Légumes du Moment

Gratin dauphinois

Les 2 Sauvages Rouges, Assemblage

4^e service

Chariot de fromages neuchâtelois

Gruyère AOP, Bleu châtel, Britchon,

Sybérien, Reblochon

Corbeille de pain Neuchâtelois

Pinot Noir AOC, Fût chêne Château de Vaumarcus

5^e service

Gateau Noisette Neuchâtelois et Parfait glacé

À l'Absinthe la Valote Fornon

Coupe de Mauler

Menu sans vins 105.00 personne

Menu avec vins 150.00 personne



Ambiance musicale Yersin Marine

Repas conviviaux dans la salle des fêtes classée monument historique

Située à 10 minutes de la gare de Champ-du-Moulin

Sur réservation au tel : 032 855 11 34 / contact@la-truite.ch



DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



HOTEL DE LA TRUITE

032/855.11.34

contact@la-truite.ch



CAVE DES COTEAUX
BOUDRY & CORTAILLOD

FROMAGERIE

