
MENU

- élaboré par les chefs Craig Penlington & Ronald Lietta -

Verre de bienvenue

Gâteau au lard de la Boulangerie Stücker de Dombresson
&

Amuse-bouche

Saucisson neuchâtelois IGP de chez Montandon
en feuilleté et parfumé au marc des Caves de la Ville

1^{er} service

Gratiné d'oignons de chez Olivier Haussener d'Engollon, au Gruyère AOP

2^e service

Croque-monsieur à la mousse de brochet du Lac et bisque d'écrevisse à l'absinthe, de la
Pêcherie Junod à Auvèrrier

3^e service

Coup du milieu : sorbet à la pomme arrosé de Gintiane, distillerie Larusée de Fenin

4^e service

Cou de bœuf de la Ferme Sous-les-Vergers à Dombresson
et de la Ferme des Crosettes Stauffer à la Chaux-de-Fonds,
cuit à basse température, sauce au Pinot Noir de Neuchâtel
Lentilles du Près d'Areuse, légumes de la région

5^e service

Notre sélection de fromages du Val-de-Ruz,
de la Fromagerie-laiterie de Chézard-Saint-Martin
Pain de la boulangerie Stücker à Dombresson, à la farine du moulin de Valangin

6^e service

Crème bachique au Non Filtré
Copeaux de chocolat

Animation lors du repas par le Fou du roi Zébulus

Prix du menu par personne : CHF 105.- / café et eau minérale compris

Le paiement fait office de confirmation, veuillez réserver à :

Restaurant La Charrue – 032 852 08 52 – www.lacharrue.ch

