



Au restaurant le 19ième Golf de Neuchâtel à Voens



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

Le Dimanche 08 2026 Mars à 11h30

Animation Accordéon par Olivier Forel

Verre de bienvenue

Feuilletés au Gruyère AOP

Toasts à la bondelle fumée

Verre de Non-Filtré

1er service

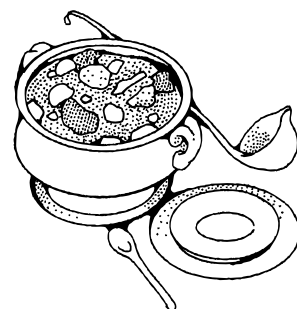
Gelée de bœuf à la lie, vinaigrette aux herbes

Tourte aux poireaux

2e service

Bouillon de bœuf à la moelle

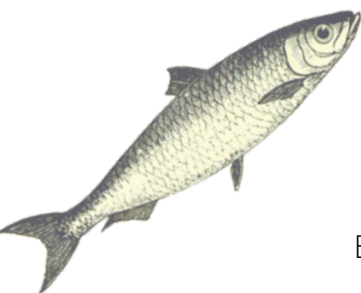
Saucisson IGP brioché, sabayon à la moutarde à l'ancienne



3e service

Trou du milieu

(Glace au marc du domaine St-Sébastien)



4e service

Epaule d'agneau du canton farcie, jus au Pinot Noir et serpolet

Jambon à l'os cuit au four à pain

Mousseline de panais

Chicorée braisée

Carottes braisées au miel de Voëns

5e service

Plateau de fromages

(Gruyère AOP, Britchon et Bleuchâtel)

Dès de courgettes aigre-douce et pain artisanal

6e service

Bricelets à la crème

Tarte à l'œil-de-perdrix

105 CHF pp

Avec minérales et café

Truffes au chocolat à l'absinthe Larusée



Uniquement sur réservations:

(places limitées)

info@le19ieme.ch

TVA 8.1%

En cas d'allergies ou régimes spéciaux, merci d'en faire part au personnel.

