



# Au restaurant le 19ième Golf de Neuchâtel à Voens



## Le Dimanche 10 Mars à 11h30

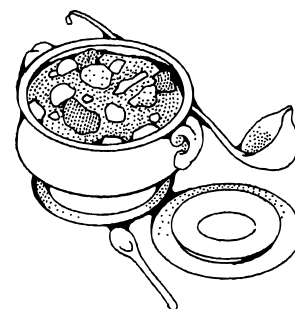
### Verre de bienvenue

Flûtes au Gruyère AOP

Verre de Non-Filtré du domaine St-Sébastien

### 1er service

Saucisson IGP brioché, sabayon à la moutarde à l'ancienne  
Jacquerie neuchâteloise (escargots du Mont-d'Or)



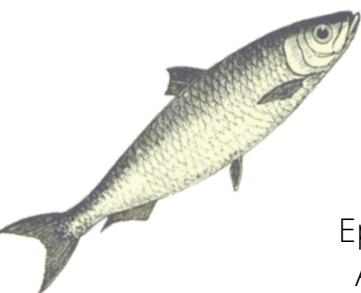
### 2e service

Velouté de bondelle fumée et poireaux  
Toasts à la rilette de bondelle

### 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  
Atriaux de porc des Ponts-de-Martel à la bière de Neuchâtel

Pommes-de-terre boulangères

Laitue braisée

### 5e service

Plateau de fromages

(Gruyère AOP, Britchon et Bleuchâtel)

Dès de courgettes aigre-douce et pain artisanal

### 6e service

Crème Bachique et bricelets

Parfait glacé à l'absinthe Larusée

105 CHF pp

Avec minérales et café

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.