

Dimanche 8 mars 2026, à midi

Le Festin neuchâtelois au  
Restaurant La Charrue  
032 852 08 52



## MENU

### Verre de bienvenue

Gâteau au lard de la Boulangerie Stücker de Dombresson  
&

### Amuse-bouche

Cromesquis de foie de volaille de la ferme Haussener Engollon  
Mayonnaise à la moutarde de Peseux

\*\*\*

### 1<sup>er</sup> service

Tartare de poisson du lac de la Pêcherie Junod à Bevaix  
Marinade à la neuchâteloise

\*\*\*

### 2<sup>e</sup> service

Saucisson neuchâtelois IGP flambé au marc, compotée de choux,  
Boucherie Montandon des Ponts-de-Martel

\*\*\*

### 3<sup>e</sup> service

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

\*\*\*

### 4<sup>e</sup> service

Galantine de poulet bio de la Ferme aux cerfs, chez Tonton  
Farce à la truffe de la région  
Légumes racines rôtis, topinambour

\*\*\*

### 5<sup>e</sup> service

Fromage du canton, Laiterie de Savagnier  
Bémontois au lait cru, Fromagerie Geinoz des Sagnettes  
Gruyère AOP, Fromagerie Linford de Chézard-St-Martin  
Sibérien, Fromagerie des Chaux, S. Menoud à La Chaux-du-Milieu



Animation  
lors du repas par le  
**Fou du roi Zébulus**

Pain de la Boulangerie Stücker à Dombresson, à la farine du moulin de Valangin

\*\*\*

### 6<sup>e</sup> service

Trilogie du canton  
Carac, parfait à l'absinthe Larusée, tarte aux noisettes

Prix du menu par personne : CHF 102- / café et eau minérale compris

Réservation obligatoire : 032 852 08 52 - Le paiement fait office de réservation définitive