



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^{er} service

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

2^e service

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

3^e service

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

4^e service

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

5^e 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

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

6^e service

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



Animation
lors du repas par le
Fou du roi Zébulus

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