

Auberge Mont-Cornu  
La Chaux-de-Fonds  
Dimanche 8 mars 2026, dès 11H00 jusqu'à 17h00  
Le tout en musique

Apéritif :

Taillé aux greubons

Verre de bienvenue : Non-filtré, AOC Neuchâtel, Cave des Lauriers

1<sup>er</sup> service :

Amuse-bouche : Mousse d'écrevisse du lac de Neuchâtel

1<sup>ère</sup> entrée : Salade de dents de lion, croûtons, œufs et lardons

Chasselas, AOC Neuchâtel, Les Vins Porret

2<sup>ème</sup> service :

2<sup>ème</sup> entrée : Potage à la farine grillée du Val-de-Ruz

Œil-de-perdrix, AOC Neuchâtel, Domaine de Chambleau

3<sup>ème</sup> service :

Poisson : Palée du lac à la neuchâteloise et spätzli

Perdrix Blanche, AOC Neuchâtel, Domaine de Montmolin

4<sup>ème</sup> service :

1<sup>er</sup> plat : Saucisson neuchâtelois IGP flambé et petcha

Trou du milieu : Absinthe sour du Val-de-Travers

Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Domaine Saint-Sébastien

5<sup>ème</sup> service :

2<sup>ème</sup> plat : Jacquerie Neuchâteloise

Elixir du Prieur Rouge, AOC Neuchâtel, Cave du Prieuré

6<sup>ème</sup> service :

Fromages : Sélection de la région dont le Gruyère AOP et pain maison

7<sup>ème</sup> service :

Desserts : Buffet surprise du canton par notre Chef pâtissier

Vin Mousseux 100% Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Bouvet-Jablot

Prix du menu avec verre de bienvenue, eau minérales et cafés inclus :

Menu unique : CHF 110 / personne

Menu accords mets et vins : CHF 162 / personne



Réservation obligatoire par téléphone 032/ 968 76 00 ou par e-mail  
[contact@aubergemontcornu.ch](mailto:contact@aubergemontcornu.ch)

Le paiement fait office de réservation définitive !

L'Auberge se situe en dehors de la ville à 1152 mètres d'altitude.

Privilégiez le bus depuis la gare de la Chaux-de-Fonds (arrêt : Petites-Crosettes ou Les arrêtes) et terminez le trajet par une petite marche d'environ 25 min jusqu'à l'Auberge.

Nous disposons également d'un grand parking devant l'établissement.

