



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

La Maison du Prussien

*Verre de bienvenue à 11h30 offert par
Chasselas, Non filtré, Domaine Châtenay, Bouvier
Mauler « Cuvée des Bénédictins », Brut*

LE MENU

Palée du lac cuit à 37 degrés,
déclinaison d'écrevisse d'ici, coulis d'épinard et berce de nos chemins

Quinoa du Val-de-Ruz assaisonné au zeste de clémentine,
endive à flamme et café

Tartare de filet de bœuf de chez Perroud,
betteraves et jambon des Frères Alcalá

Saucisson neuchâtelois IGP et haricot noir des prés d'Areuse,
chips de salsifis

Ballotine de brochet du lac, céleri confit, livèche et sauce neuchâteloise

Chapelon des Ponts-de- Martel, pleurotes d'un Amour de Pleurote et panais,
jus comme une blanquette à la camomille, noisette torréfiée

Sorbet de coing et Eau de vie de coing de Bevaix

Autour du Gruyère AOP neuchâtelois, tuile au sarrasin d'Areuse, chutney de fruits secs

Sorbet chocolat grand cru,
légèreté à l'absinthe Larusée, financier aux noix

Menu à CHF 168.- par personnes inclus verre de bienvenue

Accord mets et Vins CHF 75.-

Pain Maison à la farine du Val-de Ruz