



FESTIN

NEUCHÂTELOIS

LE TEMPS D'UN REPAS



En collaboration avec la Cave Bouvet-Jabloir
Dimitri Colomb présentera ses crus - et ses platines



AUVERNIER

BOUVET-JABLOIR

PLACES
LIMITÉES

LA TABLE DU PRESOIR

Sonntag, 8. März 2026, um 12:00 Uhr

Aperitif

Flûtes mit Wodey-Suchard-Butter, Trockensaucisse mit Pinot Noir

Breusi aus Les Ponts-de-Martel Montandon

1. Gang – Der Regionenteller

Saucisson neuchâtelois IGP im Teigmantel, Taillaule mit Speck

Pâté neuchâtelois, Selleriesalat mit Nüssen, Vinaigrette mit Honig aus Bevaix Nerys

2. Gang – Der Seeteller

Gravlax vom Wels, Barsch-Tatar mit Chorizo, Zitronensauce

Räucherforellen-Mousse

3. Gang – Das Vorgericht

Blutwurst aus Les Ponts-de-Martel, Lauch in Rahmsauce

INTERMEZZO

4. Gang – Das Hauptgericht

Petit salé (geräucherter Schweinerücken, Schinken, Bratwurst)

Linsen, Bleuchâtel-Crème

5. Gang – Das zweite Hauptgericht

Geschmorte Schweinebäckchen in Neuchâteloiser Bier
Estragon, Kartoffelpüree, Ofenkarotten

6. Gang – Der Käse

Britchon, Tomme, Gruyère AOP, Apfel-Kümmel-Kompot

7. Gang – Die Süßspeisen

Parfait glacé mit Marc vom Château d'Auvernier, marinierte Trauben
Crêmetarte und Haselnusstorte

Kaffee oder Tee, Schokoladenglocke, Trüffel à l'Oeil-de-Perdrix

115 CHF (ohne Getränke)

Reservierung erforderlich, Bestätigung nach Zahlung

032 822 48 49