



Menu du Festin neuchâtelois 2026

Apéritif

servi à partir de 11h00

Caveau de l'Hôtel de Ville, avec visite du Musée

(en face du restaurant)

Chasselas Non Filtré, Ritter Cochand, Le Landeron

Jus de pomme, minérales

1^{er} service

Soupe de poisson du Lac et écrevisses aux fines herbes

Chasselas 62, Ritter Cochand, Le Landeron

2^e service

Saucisson neuchâtelois IGP en pâte de brioche, moutarde du Chasseral

Lentilles du Val-de-Travers

Œil de Perdrix, JP Dalloz, Le Landeron

3^e service

Filet de bœuf du Parc Chasseral

Cuit à basse température

Assortiment de légumes

Pinot Noir, Hôpital de Pourtalès, Cressier



4° service

Assortiment de Gruyère AOP, 3 affinages

Fromage du Chasseral

Compote de courge aux épices

Taillaule

Pinot Noir, Hôpital de Pourtalès, Cressier

5° service

Parfait glacé à l'absinthe

Sauce au chocolat noir

Cidre « Nectar givré », Trois-lacs ciders, Le Landeron

6° service

Café, thé

Mignardises

(bricelets, tartelettes à la crème, crème bachique)

Berudge de l'Entre-deux-Lacs

Prix : Fr. 160.- boissons comprises

Fin du service à 18h00
