



**FESTIN**  
NEUCHÂTELOIS  
LE TEMPS D'UN REPAS

**RESTAURANT L'ESCARBOT  
LE LANDERON**



**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<sup>er</sup> service**

Soupe de poisson du Lac et écrevisses aux fines herbes

*Chasselas 62, Ritter Cochand, Le Landeron*

\*\*\*

**2<sup>e</sup> service**

Saucisson neuchâtelois IGP en pâte de brioche, moutarde du Chasseral

Lentilles du Val-de-Travers

*Œil de Perdrix, JP Dalloz, Le Landeron*

\*\*\*

**3<sup>e</sup> service**

Filet de bœuf du Parc Chasseral

Cuit à basse température

Assortiment de légumes

*Pinot Noir, Hôpital de Pourtalès, Cressier*

\*\*\*

**RESTAURANT L'ESCARBOT**

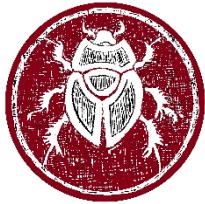
+41 32 751 72 82

[info@escarbot.ch](mailto:info@escarbot.ch)



**FESTIN**  
NEUCHÂTELOIS  
LE TEMPS D'UN REPAS

**RESTAURANT L'ESCARBOT  
LE LANDERON**



**4<sup>e</sup> service**

Assortiment de Gruyère AOP, 3 affinages

Fromage du Chasseral

Compote de courge aux épices

Taillaule

*Pinot Noir, Hôpital de Pourtalès, Cressier*

\*\*\*

**5<sup>e</sup> service**

Parfait glacé à l'absinthe  
Sauce au chocolat noir

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

\*\*\*

**6<sup>e</sup> service**

Café, thé

Mignardises

(bracelets, tartelettes à la crème, crème bachique)

*Berudge de l'Entre-deux-Lacs*

\*\*\*

Prix : Fr. 160.- boissons comprises

\*\*\*

*Fin du service à 18h00*

\*\*\*

**RESTAURANT L'ESCARBOT**

+41 32 751 72 82

[info@escarbot.ch](mailto:info@escarbot.ch)