



UNE ALLIANCE ÉLÉGANTE POUR PARTAGER  
LES DÉLICES DU FESTIN NEUCHÂTELOIS

Restaurant  
DE L'HÔTEL  
**DuPeyrou**



LA MAISON  
DU PRUSSIE

## *Le Festin neuchâtelois*

*à la Maison du Prussien  
Premier acte d'un événement à quatre mains  
avec l'Hôtel Dupeyrou  
deux chefs à votre service*

*Dimanche 10 mars 2024*

*Verre de bienvenue offert à 11h30*

*Non Filtré, les Caves de la Ville 2023*  
*Blanc de Blanc chardonnay Bio Cuvée Solène, Maison Mauler*  
*Sauvignon Blanc Primeur'23, Domaine Grillette*

# Le Menu

Un pot au feu..., trois services,  
un bœuf des montagnes neuchâtelaises  
[Gamay, Domaine Brunner 2022](#)



Saucisson neuchâtelois IGP,  
comme un papet servi froid à ma façon  
[Pinot Noir Bouvet-Jabloir 2022](#)



Palée du Lac de Neuchâtel  
l'une en tartare légèrement fumée, l'autre cuite à 37 degrés,  
crémeux à la neuchâteloise et pickels d'un « Amour de Pleurote »  
[Non-Filtré, Maison Porret 2023](#)



Brochet et écrevisse du lac,  
inspiration d'un croque-monsieur, nage émulsionnée à la camomille  
[Chardonnay fût de chêne, les Caves de la Ville 2023](#)



Chapelon de la Ferme des Bouleaux aux Ponts-de-Martel,  
jus de cuisson délicatement parfumé à la lie de la Maison Carrée,  
endive cuisinée à la mandarine  
[Cailloutis, Domaine des Landions 2021](#)



Vieux Gruyère AOP et Brouillet de la fromagerie de Bémont,  
chutney de raisin sec et noix des Prés d'Areuse  
[Cabernet Franc passerillé, Les Palins, Domaine Grillette 2021](#)



Parfait glacé à l'absinthe Dupeyrou  
[Vin orange, Domaine St-Sébastien, Famille Küntzer 2022](#)



Chocolat « Grand cru »,  
cerises amarena et griottes du Gor, sorbet aux noyaux de cerises  
[Eclat brut, Maison Mauler](#)

*Le Menu à 174.-- par personne*

*Forfait boissons à 75.—*

*[Accord mets et vins, eau à discrétion et café](#)*