



Festin neuchâtelois

Dimanche 10 mars 2024 / 11h30

L'APERITIF

Flûtes à la tomme au cumin

Non Filtré Neuchâtel AOC 2023 / Jus de raisin Neuchâtel

Offert par la Cave des Lauriers

LA MISE EN BOUCHE

Espuma

Britchon / Gruyère AOP des Ponts-de-Martel « comme une fondue » à l'Œil-de-Perdrix

Chips de saucisson neuchâtelois IGP / tuile cassante

Le Charmeur NE AOC 2023 – vin blanc « Coup de cœur » de la famille

MENU

1^{er} service

LE JAMBON

Pata Blanca des Frères Alcala/ lentilles du Val-de-Ruz / caviar de truite

huile de noix du domaine des Prés d'Areuse / petite sèche au lard

Œil-de-Perdrix NE AOC 2023

2^e service

L'ESCARGOT

Escargots au beurre blanc et aux herbes fraîches

Raviole au blé dur du Domaine des Prés d'Areuse / céleri / pomme en brunoise

Chardonnay NE AOC 2022

3^e service

LA TRUITE

Truite de la pisciculture de Colombier

En soufflé, sauce au Pinot Noir / bondelle fumée / beignet de truite

Pinot Gris NE AOC 2022





4^e service

LE SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP

En déclinaison, flambé à l'absinthe

Gnocchi de pomme de terre de blé dur de la Ferme Famille Ducommun / légumes du canton

Pinot Noir tradition NE AOC 2022

LE TROU NORMAND

5^e service

L'AGNEAU BIO

Agneau de la Plaine de Planeyse par la Boucherie Perroud,
en croute avec deux textures / jus au thym

Choux vert farci de jarret de veau de Planeyse

Quinoa croquant de la Ferme de Vernets.

Pinot Noir tradition NE AOC 2022

6^e service

LES FROMAGES

Bleuchâtel / Britchon /Gruyère AOP / tomme au cumin / miel du haut
Pain artisanal

Pinot Noir « Les Cloux » NE AOC 2022, élevé en Barriques bourguignonnes

7^e service

LE DESSERT

Chocolat/ absinthe / noix / gelée d'agrumes / sorbet à l'Œil-de-Perdrix

Noëllis, vendange tardive, pinots noirs flétris sur souche,

Blanc de Noir NE AOC 2022

Prix du menu, sans les vins :

Frs. 105.00

avec café et eaux minérales

Prix du menu « **accord mets-vins** »

Frs.150.00

avec café et eaux minérales

Prix pour les enfants : **frs. 35.00**

/ **Fin du repas à 18h00** /

En vacances jusqu'au 6 février, vous pouvez réserver vos places par mail : info@la-tene.ch

A notre retour, nous vous contacterons au plus vite pour finaliser votre réservation.

Toute l'équipe de La Tène se réjouit de partager cet événement culinaire avec vous !

