

La Tavolata du Festin neuchâtelois
Dimanche 10 mars 2024



FESTIN
NEUCHÂTELOIS

LE TEMPS D'UN REPAS

Marianne et Pierre-Alain vous accueilleront à 11h30
Pour un apéritif de bienvenue.

Menu

1^{er} service

Filet de bondelle fumée du lac
Gelée de pied de veau à la lie
Vinaigrette aux légumes, mousse au raifort, courgettes à l'aigre-doux
Pain à longue fermentation

2^e service

Filets de palée du lac à la neuchâteloise
Pain neuchâtelois

3^e service

Bouillon à la moelle et croûtons
Tripes à la neuchâteloise, mayonnaise maison

4^e service

Pot au feu et ses légumes, mousse à la moutarde
Saucisson neuchâtelois IGP façon torrée, sur pétcha
Epaule d'agneau des Ponts de Martel rôtie au serpolet
Légumes du marché
Tourte aux poireaux

5^e service

Buffet de fromages et Gruyère AOP des Ponts de Martel
Bricelets salés
Pain le Festin, création au cumin sauvage

6^e service

Délice fondant Suchard
Parfait glacé à l'Absinthe
Crème bachique au Non Filtré
Bricelets sucrés

Prix du menu, par personne, CHF 105.- (eau minérale et café compris)
Avec animation musicale de circonstance
Réservation au 032 842.10.98 / <https://chateaueboudry.ch/>

**Le Château de Boudry vous propose plus de 200 vins neuchâtelois,
vivez un dimanche inoubliable de découvertes culinaires et viticoles !**

