

Dimanche 9 mars 2025, à midi

Le Festin neuchâtelois au
Restaurant La Charrue

032 852 08 52



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS



MENU

Verre de bienvenue

Gâteau au lard de la Boulangerie Stücker de Dombresson
&

Amuse-bouche

Croustillant de joue de bœuf braisée au Pinot Noir
Mayonnaise à la moutarde de Peseux

1^{er} service

Tartare de poisson du lac de la Pêcherie Junod à Bevaix
Marinade à la neuchâteloise

2^e service

Saucisson neuchâtelois IGP, en feuilles de choux,
Boucherie Montandon des Ponts-de-Martel

3^e service

Coup du milieu : sorbet à la pomme arrosé de Gintiane, Distillerie Larusée de Fenin

4^e service

Galantine de poulet bio de la Ferme aux cerfs, chez Tonton
Farce à la truffe de Chaumont
Légumes racines rôtis, topinambour

5^e service

Fromage du canton, Laiterie de Savagnier
Bémontois au lait cru, Fromagerie Geinoz des Sagnettes
Gruyère AOP, Fromagerie Linford de Chézard-St-Martin
Sibérien, Fromagerie des Chaux, S. Menoud à La Chaux-du-Milieu

Pain de la Boulangerie Stücker à Dombresson, à la farine du moulin de Valangin

6^e service

Trilogie du canton
Carac, parfait à l'absinthe Larusée, tarte aux noisettes



Animation
lors du repas par le
Fou du roi Zébulus

Prix du menu par personne : CHF 98.- / café et eau minérale compris

Réservation obligatoire : 032 852 08 52 - Le paiement fait office de réservation définitive