



Festin neuchâtois

Dimanche 9 mars 2025 / 11h30

L'APERITIF

Flûtes à la tomme au cumin

Non Filtré Neuchâtel AOC / Jus de raisin Neuchâtel

LA MISE EN BOUCHE

Espuma

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

Chips de saucisson neuchâtois IGP / tuile cassante

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

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

3^e service

LA TRUITE

Truite de la pisciculture de Colombier

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





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

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

6^e service

LES FROMAGES

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

7^e service

LE DESSERT

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

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 /

Réservation par mail : info@la-tene.ch ou par téléphone : 032 753 80 30

Le paiement fera office de réservation définitive

Certains mets sont sous réserve de modification, selon l'arrivage des produits

