



Au restaurant le 19ième Golf de Neuchâtel à Voens

Le Dimanche 09 Mars à 11h30



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

Animation Accordéon par Olivier Forel

Verre de bienvenue
Flûtes au Gruyère AOP
Verre de Non-Filtré

1er service

Gelée de bœuf à la lie, vinaigrette aux herbes
Tourte aux poireaux

2e service

Bouillon de bœuf à la moelle
Saucisson IGP brioché, sabayon à la moutarde à l'ancienne

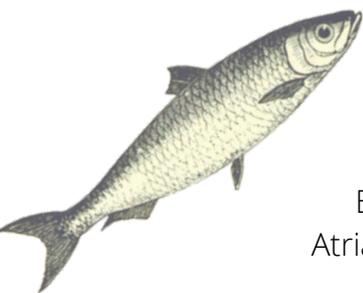


3e service

Trou du milieu
(Glace au marc du domaine St-Sébastien)

4e service

Epaule d'agneau du canton farcie, jus au Pinot Noir et serpolet
Atriaux de porc des Ponts-de-Martel à la bière de la Chaux-de-Fonds
Mousseline de panais
Laitue braisée
Carottes braisées au miel du Val-de-Ruz



5e service

Plateau de fromages
(Gruyère AOP, Britchon et Bleuchâtel)
Dès de courgettes aigre-douce et pain artisanal

6e service

Crème Bachique et bricelets
Tartelettes à l'œil-de-perdrix

105 CHF pp

Avec minérales et café
Truffes au chocolat à l'absinthe Larusée

Uniquement sur réservations:
(places limitées)
info@le19ieme.ch



TVA 8.1%

En cas d'allergies ou régimes spéciaux, merci d'en faire part au personnel.