

Festin neuchâtelois 2020

Apéritif :

Hôtel de ville, avec visite du musée, de 11h à 12h.

Menu

1^{er} service

Filet de Sandre (Maison du Sandre, Valangin)

Bisque d'écrevisses, topinambour

Chasselas Cuvée 62, C Ritter Cochand, Le Landeron

2^{ème} service

Saucisson neuchâtelois IGP en pâte briochée, petcha braisée, oignons confits

Œil-de-Perdrix, J.-P. Dalloz, Le Landeron

3^{ème} service

Filet de bœuf de Chasseral cuit à basse température

Sauce au Pinot noir, perles de légumes, purée de courge, lentilles

Pinot noir, Hôpital Pourtalès, Cressier

4^{ème} service

Gruyère AOP et fromages de Chasseral, pâte de coing

5^{ème} service

Avant dessert, glace à l'absinthe

Meringue au fenouil

6^{ème} service

Croustillant au chocolat

Sorbet poire

7^{ème} service

Café, mignardises

Le repas est accompagné de pains neuchâtelois artisanaux

Fr. 155.- boissons comprises

Fin prévue à 18h30

Nos fournisseurs : la ferme de Combazin, Chez Hänni, Boucherie Stamm, Boulangerie Conrad, fromagerie de Lignières, chocolaterie Walder, Maison du Sandre, Lehnherr comestible

Un grand merci au musée du Landeron.