



**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 Pesieux

\*\*\*

**1<sup>er</sup> service**

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

\*\*\*

**2<sup>e</sup> service**

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

\*\*\*

**3<sup>e</sup> service**

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

\*\*\*

**4<sup>e</sup> service**

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

\*\*\*

**5<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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