

LE FESTIN
NEUCHATELOIS
S'INVITE CHEZ TOI!

MENU

Apéritif de bienvenue

Petits choux au Gruyère AOP

Vin conseillé : Neuchâtel Non Filtré

Entrée - 1^{er} service

Par Michel Stangl, chef de l'Hôtel de Commune

Brochet du lac de Neuchâtel

Brunoise de légumes croquants

Quinoa de Serroue

Vinaigrette à l'huile de colza du Val-de-Ruz

Vin conseillé : Œil de Perdrix

Entrée - 2^e service

Par Craig Penlington, chef de l'Hôtel DuPeyrou

Tartelette aux poireaux et saucisson neuchâtelois IGP

Vin conseillé : Pinot Noir Classique

Plat - 3^e service

Par Caroline Jobin, cheffe de l'Auberge du Grand-Sommartel

Ballotine de veau, jus au serpolet

Légumes oubliés, rôtis entiers

Concassé de pommes de terre

Vin conseillé : Pinot Noir Barrique

Fromages - 4^e service

Plateau de fromages neuchâtelois

Pain artisanal

Vin conseillé : Chasselas

Dessert - 5^e service

Par Damien Chanlon, chef des Cinq Sens Traiteur

Taillaule façon pain perdu

Poire pochée à l'absinthe et son caramel au beurre des Ponts-de-Martel

Vin conseillé : Chardonnay

Bon appétit !



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS