

There are no translations available.

Nous avons le plaisir de vous proposer une rencontre gastronomique sur le thème

« **Accords mets et vins** »

Lors de cette soirée épicurienne et conviviale, vous pourrez découvrir et savourer

en accord des plats concoctés par Jean-Yves Drevet et sa brigade,
les vins élaborés avec maîtrise et passion par

La famille Nicolet, Domaine des Balises

La famille Nicolet règne sur la Domaine des Balises depuis 1856.
A présent, la 5ème génération représentée par René-Pierre et son épouse Véronique
cultivent avec passion ce domaine typiquement familial pour nous délecter de ce fin nectar des
dieux. Re
né-Pierre Nicolet aura le plaisir de vous commenter ses créations.

Le jeudi 2 juillet 2015 au Restaurant La Maison du Prussien à Neuchâtel.

L'apéritif vous sera servi à 18h30. Le repas débute à 19h00.
Le prix est de CHF 165.-, apéritif, vins, eau minérale et café compris.

Pour la réservation de votre table, veuillez-vous adresser directement
à la Maison du Prussien

Téléphone 032/730.54.54. ou info@hotel-prussien.ch

Verre de bienvenue

Chasselas 2014

Menu

Crevette juste saisie, pulpe de mangue au citron et poivre vert

Trois Plants 2013

**Riz soufflé sur le thème de la paëlla, carpaccio de lotte et chorizo,
jus de carotte et safran**

Pinot Gris 2012

Foie gras poêlé façon poire belle Hélène

Pinot Noir Excellence 2011

**Filet mignon de cochon Pata Negra cuit en basse température,□
la joue confite une nuit,
haricot vert et échalote rôtie, jus girofflé**

Garanoir 2012

Finger de tomme neuchâteloise et confit de fraise au poivre noir et romarin

Galotta 2011

Tarte fine aux abricots et aux amandes, blanc manger à la camomille, sorbet à l'abricot

Caprice 2010

Nous avons le plaisir de vous proposer une rencontre gastronomique sur le thème