

There are no translations available.

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

« Accords mets et vins »

accompagnés par les vins de

**Madame Karine Mirouze
du Domaine Beauregard**

Elle nous fera l'honneur de commenter ses vins qui, par leur fruité, leur élégance et leur minéralité, révèlent l'expression de ce beau terroir de Corbière

Une belle soirée gastronomique en perspective ...

Le jeudi 26 octobre 2017
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 158.-, 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

Campana Rosé 2016, AOC Corbières

Menu

**Noix de St. Jacques saisie servie froide,
lard de Colonnata et tartare de crevette sauvage, ananas frais et herbes fraîches**

Campana Blanc 2016, AOC Corbières

**Saumon d'Ecosse Label Rouge cuit à 37 degrés puis grillé,
olives noires au gingembre, concombre et écume choco-café**

Lauzina Rouge 2015, AOC Corbière

**Filet de canard sauvage fourré de cèpe et foie gras,
racine et vert de persil, jus parfumé au poivre tilfda et confit de mandarine**

Fiaire Rouge 2014, AOC Corbières

Cirone
chutney à l'ananas et sauge

Faire Blanc 2011, AOC Corbières

Interprétation d'une île flottante,
caramel au beurre salé et glace à la banane

Lauzina Blanc 2015, AOC Corbières

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