

There are no translations available.

**Le Festin Neuchâtelois,**

**dimanche le 8 mars 2020**

VENEZ NOMBREUX PARTAGER CE MOMENT DE CONVIVIALITE

LE FESTIN

Verre de bienvenue à 11h30

\*\*\*

Quelques gourmandises des Biscuits Voyageurs,  
duo de saucissons neuchâtelois IGP

*Non-filtré 2019*

\*\*\*

Œuf surprise d'une poule d'ici,  
fricotant avec un cochon des Frères Alcala

*Pinot Gris 2018*

\*\*\*

Millefeuille de perche du Lac cuite à 47°,  
mousseline de panais aux baies de tilfda et cédrat,  
sorbet à l'eau fumée et huile de noisette

*Gewürztraminer 2018*

\*\*\*

Filet de bœuf et truffes des montagnes neuchâteloises,  
en tartare, sur une gelée tremblotante de pot au feu à la Lie

*Pinot Noir Classique 2018*

\*\*\*

Trou du milieu aux coings de Bevaix

*Distillerie de la Ruelle*

\*\*\*

Epaule de l'agneau bio de chez Perroud aux Ponts de Martel  
confite une nuit à la liqueur Le Falernum de Larusée,  
crème de pois chiche des Prés d'Areuse, carottes dans tous leurs états et jus réduit

*Pinot Noir Réserve 2016*

\*\*\*

Les fromages de la région

*Chasselas sélection 2018*

\*\*\*

Chocolats d'ici « grand cru »,  
poire pochée au cassis et betterave rouge, sorbet thé vert et jardins de fruits

*Œil-de-perdrix 2018 et liqueur de cassis « faite par Maman »*

\*\*\*

Les petites gâteries de Christophe « Confiserie Zürcher »

*Café et pousse-café*

CHF 178.— par personne  
(menu et boissons comprises)

Les Vins servis tout au long du repas, proviennent du

Domaine St Sébaste certifié Demeter, et cultivé selon les principes de la biodynamie.

La Famille Küntzer nous fera l'honneur de leur présence  
ainsi qu'une partie des artisans, acteurs de ce Menu de notre beau Terroir

Domaine St Sébaste, Famille Küntzer  
Les Frères Alcalá (Jural)  
Distillerie de Larusée  
Distillerie de la Ruelle  
Ferme des Bouleaux  
Boucherie Perroud  
Pêcheur Samuel Progin  
Les Biscuits Voyageurs  
Ferme des Prés d'Areuse  
Fromagerie de Nods  
Boulangerie Mäder  
Jacot Chocolatier  
Confiserie Zürcher  
Aux saveurs Royales  
Roger Krattiger (Café Hausbrandt)  
Ma Maman

**Réservation et prépaiement obligatoire** au 032/ 730 54 54 ou [info@hotel-prussien.ch](mailto:info@hotel-prussien.ch)

Dès votre paiement, la réservation sera définitive



