

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 et les vins élaborés avec maîtrise et passion par

Grillette°
Les horlogers du vin°

Ce domaine précurseur du canton, cultivant ses vignes en biodynamie, vous sera présenté par Annie Rossi. L'œnologue vous commentera lors de votre repas les cuvées servies, composées tant de cépages traditionnels du canton que d'autres beaucoup plus insolites.

Le jeudi 15 mars 2018
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 164.-, 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 Classique 2017

Menu

**Langouste de roche en salade de poireau et patate douce,
vinaigrette de mangue et poivre vert**

Pinot Gris Premier Les Guillemberts 2016

**Désossé de caille de Vendée aux asperges vertes,
crème prise de morilles et jus légèrement fumé**

Pinot Noir Réserve Graf Zeppelin 2015

Joue de boeuf du pays braisé une nuit au poivre de Tasmanie et chocolat,

Cabernet Franc Passerillé Vernissage Les Palins 2015

**Niola du Chasseral et crème de banane,
confit de bergamote**

Chasselas Réserve Les Chapelets 2016

Jeu de pomme

Brut Absolu Méthode traditionnelle

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