

# FESTIN NEUCHÂTELOIS 2018

## CINQ SENS

Dimanche 11 mars 2018, au Château de Boudry - Apéritif dès 11h  
Animation par « Les petits chanteurs à la gueule de bois »



### Apéritif

Flûtes au Gruyère AOP et farine du Val-de-Ruz de Gérard Tock  
Croquettes de truite de l'Areuse à l'absinthe Larusée  
Bouchées de boudin aux pommes de Valangin  
Fontaine à absinthe Larusée et Chasselas Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier

### Repas

Jacquerie à la neuchâteloise  
Et son beurre aux fines herbes  
Chasselas Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier  
\*\*\*  
Soupe de chou frisé à l'ancienne  
Millefeuille de saucisson IGP et son voile fumé  
Chasselas Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier  
\*\*\*  
Quenelle de brochet au safran des Prises  
Ecume de Mauler  
Œil-de-Perdrix Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier  
\*\*\*  
Croustade au jambon de campagne, duxelles de champignons et épinards  
Moutarde gros grains du Domaine des Prés d'Areuse  
Pinot Noir Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier  
\*\*\*  
Sorbet tout poire d'Auvernier  
\*\*\*  
Train de côtes de bœuf de nos montagnes en basse température  
Jus au pinot noir et serpolet  
Os à moelle, fleur de sel  
Gâteau de pommes de terre  
Côtes de bette braisées façon pétcha  
Pinot Noir Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier  
\*\*\*  
Fromages de notre région  
Pâte de coing et confiture de bérudges  
Accompagnés de pain maison  
Chasselas Légende ou Pinot Noir Légende Bouvet-Jabloir, Auvernier  
\*\*\*  
Soufflé glacé au chocolat noir Suchard  
Pommes confites au miel de Dombresson  
\*\*\*  
Bricelets sucrés avec le café

Menu à CHF 140.00, boissons comprises

Réservation à [info@cing-sens.ch](mailto:info@cing-sens.ch), avec vos coordonnées complètes et le nombre de participants. Votre table sera réservée dès l'acquittement de la facture.

Vos enfants sont les bienvenus ! Merci de nous contacter au 032 854 21 00.