

# FESTIN NEUCHÂTELOIS 2019

## CINQ SENS

Dimanche 10 mars 2019, à la Ferme de Pierre-à-Bot à Neuchâtel  
Apéritif à 11h en partenariat avec la Fondation Rétropomme  
Animation par « I Skarbonari, duo en acoustique »  
Les vins du Domaine Grisoni à Cressier accompagneront notre repas.



### Apéritif

Flûtes au Gruyère AOP élaborées avec de la farine du Val-de-Ruz  
Brochette de pruneaux et lard sec de chez Claude-Alain Christen  
Millefeuille de boudin aux pommes  
Bouchée de palée aux câpres  
Non filtré, Œil-de-Perdrix et Absinthe bleue Larusée

### Repas

Croquette d'œuf de caille du Côté  
Et son espuma aux saveurs fumées  
Pinot gris, Les Paradis  
\*\*\*

Terrine de jarret de porc aux fines herbes et sa gelée de Délice Ambre du Domaine Grisoni  
Saladine de jeunes pousses à l'huile de noix  
Pain de campagne grillé  
Pinot gris, Les Paradis  
\*\*\*

Soupe de poissons du lac et sa bisque d'écrevisses au safran des Prises  
Chardonnay, La Griffole  
\*\*\*

Tourte au poireau et saucisson neuchâtelois IGP  
Moutarde gros grains des Prés-d'Areuse  
Pinot noir, Les Râbles  
\*\*\*

Sorbet de coings arrosé de mirabelle de Cressier.  
\*\*\*

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, Cuvée Saint-Louis  
\*\*\*

Fromages de notre région  
Gelée de pommes et confiture de bérudges du Val-de-Ruz  
Accompagnés de pain maison  
Pinot noir, Cuvée Saint-Louis ou Chasselas, Grandes feuillées  
\*\*\*

Gâteau aux noix et chocolat noir  
Glace au vieux marc et ses raisins  
\*\*\*

Cafés et thés, bricelets sucrés

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.