

FESTIN NEUCHÂTELOIS 2020

CINQ SENS

Dimanche 8 mars 2020, local de mise en bouteilles du Domaine de Montmollin
Place de la Gare 3, Corcelles

Vous aurez besoin de tous vos sens pour emprunter notre sentier gastronomique.

Dans un lieu de production qui travaille l'authentique,
Sons, odeurs, couleurs et goûts s'entremêlent pour ne faire qu'un seul choix,
Celui du Festin neuchâtelois !

« Animation sonore et olfactive »



Sèche au beurre

Non filtré 2019

Légèreté d'œuf de poule des Ponts-de-Martel

À la truffe et sa mouillette

Viognier 2019, Domaine de Montmollin, Auvernier

Tartine de cochon

Tranche de pain de campagne agrémentée de boudin noir maison en charcuterie

Pickles et confit de pommes, jeunes pousses

Viognier 2019, Domaine de Montmollin, Auvernier

Jacquerie neuchâteloise

Petite choucroute mijotée aux escargots, beurre blanc aux herbes

Œil-de-Perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier

Truite et traditionnelle sauce aux câpres

Œil-de-Perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier

Saucisson neuchâtelois IGP façon torrée

Feuilles de choux, saucisson et moutarde gros grains

Pinot noir 2018, Domaine de Montmollin, Auvernier

Trou neuchâtelois

Glace à l'absinthe verte

Plates côtes de bœuf entières caramélisées

Jus au serpolet et pinot noir

Os à moelle et sa purée de pommes de terre

Légumes de terre rôtis entiers comme au champ

Pinot noir 2018, Domaine de Montmollin, Auvernier

Plateau de fromages de notre région

Gruyère AOP, Bleuchâtel, Major-Benoît, Britchon, chèvre de Lignières

Mozzarella de buffle, tomme neuchâteloise, etc.

Poêlée de pommes et raisins secs flambés au marc directement au buffet

Pinot noir barrique 2016, Domaine de Montmollin, Auvernier

Tarte tatin à la poire et son dôme de chocolat noir

Coulis chaud de chocolat noir

Cafés et thés, bricelets sucrés

Menu à CHF 140.00, boissons comprises

Réservation à info@cinq-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.