



Au restaurant le 19ième Golf de Neuchâtel à Voens



Le Dimanche 10 Mars à 11h30

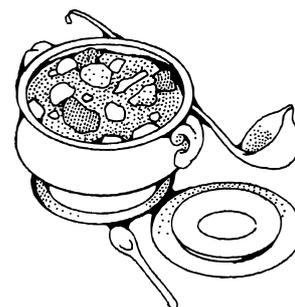
Verre de bienvenue

Flûtes au Gruyère AOP

Verre de Non-Filtré du domaine St-Sébastien

1er service

Saucisson IGP brioché, sabayon à la moutarde à l'ancienne
Jacquerie neuchâteloise (escargots du Mont-d'Or)



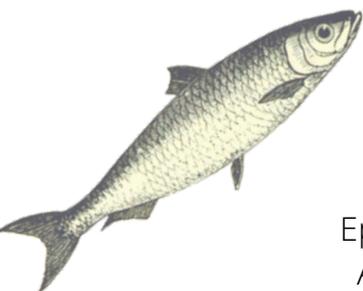
2e service

Velouté de bondelle fumée et poireaux
Toasts à la rilette de bondelle

3e service

Trou du milieu

(Glace au marc du domaine St-Sébastien)



4e service

Epaule d'agneau du canton farcie, jus au Pinot Noir et serpolet
Atriaux de porc des Ponts-de-Martel à la bière de Neuchâtel

Pommes-de-terre boulangères

Laitue braisée

5e service

Plateau de fromages

(Gruyère AOP, Britchon et Bleuchâtel)

Dès de courgettes aigre-douce et pain artisanal

6e service

Crème Bachique et bricelets

Parfait glacé à l'absinthe Larusée

105 CHF pp

Avec minérales et café

Uniquement sur réservations:

(places limitées)

info@le19ieme.ch



TVA 8.1%

En cas d'allergies ou régimes spéciaux, merci d'en faire
part au personnel.