

Sunday Lunch

MARS
AVRIL

BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

Chaque dimanche dès 12h00

Dernière commande à 13h30

Durant deux mois, notre chef Thierry Oeuvray et sa brigade mettent Neuchâtel à l'honneur! Notre Sunday Lunch, servi sur assiette, vous fera voyager du haut au bas du canton, en passant par les magnifiques vallées alentours dans une ribambelle de plats succulents et surprenants.

Bon appétit!

Ce menu aux accents neuchâtelois est composé uniquement avec des produits provenant de notre belle région et pays.

L'amuse-bouche

Panna cotta de Bleuchâtel, croustillant aux noix, poire
Mozzarella du Val-de-Travers en légèreté, miel et reine des prés
Truite fumée bio du canton, Absinthe Larusée



L'entrée

Saucisson neuchâtelois, taillaule neuchâteloise du Chef
Chèvre frais de Lignièrès, caramel de tomates au Pinot Noir
Tartine du lac, gelée au non filtré



Le plat

Pressé d'agneau des Ponts-de-Martel
Bonbon de poulet du Chasseral au marc de Pinot Noir d'ici
Cannelloni de poireaux, saucisse au foie
Légumes de saison, jus corsé à la sauge et gentiane vaudruziennne



Le dessert

Mini cake au chocolat Wodey-Suchard
Expression d'agrumes, sorbet à l'Oeil-de-Perdrix
Spoon au miel du Val-de-Ruz, estragon, le craquant de notre Chef pâtissier Enzo

Le fromage

Chariot de fromages sélectionnés par notre Chef de cuisine Thierry Oeuvray

Supplément fromage CHF 17.00 par personne

CHF 79.00 par personne

Gratuit jusqu'à 5 ans (un enfant gratuit par adulte)
et CHF 38.00 pour les enfants de 6 à 12 ans

Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver
votre table au 032 723 15 23

