



Hôtel Du Peyrou

LE RESTAURANT

Art de Vivre à l'Hôtel Du Peyrou

Un menu aux accents du Terroir de Neuchâtel

Dimanche, 13 mars 2022 à midi

servi dans les salons de style de l'Hôtel du Peyrou

Accompagné des vins du Domaine Lavanchy. La Coudre

Olivier Lavanchy et Florian Billod

Et avec la participation de....

Le comédien, Charlie Bardelot, revisite l'illustre François Vatel, expert culinaire du XVII^e siècle sous le regard aiguisé de Vauban, cultivant ensemble le bien manger comme « nerf de la bouffe », pour ne pas dire *nerf de la guerre*.



FESTIN
NEUCHÂTELOIS

Programme

11h15 – Accueil et apéritif

Les Canapés aux saveurs du Haut et du Bas du canton

Non-filtré

12h00 – Repas servi dans les salons de l'Hôtel Du Peyrou

Prix : chf. 189.- par personne

(menu, vins, eau, cafés et animation compris)

Réservation obligatoire à : info@dupeyrou.ch

Avenue DuPeyrou 1
2000 Neuchâtel
Tél : 032/725.11.83 ou Fax : 032/724.06.28



Le Menu

*Poisson du lac de Neuchâtel selon arrivage
aux trois façons, fumé, cru et cuit*

*Le croque-Monsieur de brochet du lac de Neuchâtel
et écrevisses « Signal » du lac dans sa bisque*

Bouillon de bœuf et son os à moelle

*Tartelette de saucisson du Haut-du-Canton IGP cuit dans le marc de Pinot noir
Sabayon à l'absinthe*

Le trou du milieu

*La selle de bœuf des Ponts-de-Martel rôtie sur os au four
Sauce au Pinot noir et pommes farcies au Bleuchâtel
Tourte aux poireaux*

Plateau de fromages de nos campagnes

La crème bachique

**

*

Café, bricelet sucré et truffe au chocolat Suchard