

Des Nouvelles de la Cuisine en ce lundi 12 février 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Terrine maison de brochet du lac au guacamole etc.

Steak haché de veau à la béarnaise

Tagliatelle fines et jardinière

Poire-chocolat

Menu fr.34.- / Premier 12,50 / *Assiette du jour 20,50 / Dessert 7.-

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Olives & Pecorino 6.- / Trois huîtres n°3 au naturel 9,50

Salades : Feuilles 7.- __ Composée 9.-

Potages : Crème de courge 10.- / Bollito de bœuf 9.-

Chèvre frais du Val-de-Ruz au thym et racine rouge 1^{er} 16.-

Nage marine au curry vert et lait d'amandes 1^{er} 18.-

Terrine maison de ris de veau, gelée de court-bouillon 1^{er} 18.-

Végé, Poissons

Omelette (3) à la jardinière et bulbe de Belp 24.-^{VGR}

Brochet du lac (Magnin) sauté, crème au Mauler et petits pois 38.-

Filets de perches du lac (Magnin) cuisinés au beurre de la Chaux'Du38.-

Parmentier crémeux de noix de Saint-Jacques de Normandie 38.-

Viandes, Gibiers, Volailles, Abats

Porc : Choucroute paysanne 28.-

Veau : Cassolette de ris à la tomate sèche 36.-

Bœuf : Sauté au légumes, jus de soja et gingembre 28.-

Basse-cour : Cuisse de pintade d'Appenzell aux champignons 26.-

Bergerie : Epaule d'agneau frottée aux épices marocaines 28.-

Desserts (maison)

Crème brûlée 10.- / Petit fromages 9.- / Vermicelles 10.-

Café glacé 11.- / Parfait glacé absinthe^{VDR} 14.-

Bon Appétit

Viandes, eaux douces, volailles, gibiers CH / Poissons mer, coquillages UE / Thon PH
Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage / On ne fume pas à l'intérieur
Exposition par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie Stücker Dombresson

TVA 8,1 % incluse / Les paiements en CASH sont toujours TRES appréciés
Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, prière de ne pas rouspéter

☺ Produits de régions, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ☺