

Des Nouvelles de la Cuisine en ce samedi 14 mai 2022
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Mousseline de saumon de Lostallo à la mayo maison

Sauté de veau à la crème de champignons

Pommes de terre du jour et jardinière

Trio caramel

Menu fr.36.- / Premier 16.- / Assiette du jour 26.- / Dessert 7,50

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Humus & guacamole 6.- / Tapenade & pecorino 6.-

Salades : Feuilles 7.- __ Variée 12.- / 18.-

Bouillabaisse légère 9.- / Court-bouillon de canette 6.-

Asperges de Gals et œuf cuit mollet à l'ail des ours 1^{er} 18.-

Chèvre frais de Chasseral au thym et huile vierge 14.- / 24.-

Trois terrines, porc, canard, lapin 16.- / 26.-

Saumon de Lostallo fumé au bois de hêtre 26.- / 36.-

Végé et Poissons

Risotto intégral aux asperges de Gals, mascarpone, rucola 28.- vgr

Filets de perches du lac, Claude Delley, au beurre cantonal 38.-

Omble chevalier de Brüggli aux herbes potagère 42.-

Filet de bar de méditerranée, riz safrané, coulis de tomates 46.-

Viandes, Volailles, Abats

Volaille : Cuisse de canette d'Appenzell à la rhubarbe 26.-

Bœuf : Faux-filet à l'estragon et jus corsé 44.-

Veau : Rouelles de rognon bolo au beurre et échalotes 36.-

Cabri bio du village : Mijoté aux épices du Maroc 28.-

Desserts

Parfait glacé absinthe ^{VDR} 14.- / Trio de sorbets 9.- / Crème brûlée 10.-
Meringue Suchard 10.- / Nid douillet fraise-rhubarbe 12.- / Café glacé 11.-

Bon Appétit

Viandes, gibiers, poissons eaux douces, volailles, asperges CH / Poissons mer, coquillages UE
Autres infos allergènes disponibles, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage
Exposition par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie Stücker Dombresson
TVA 7,7 % incluse / PostCard et EC direct acceptées / cartes de crédit exclues
Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, inutile de rouspéter
☺ Produits de régions, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ☺