

Des Nouvelles de la Cuisine en ce samedi 23 juillet 2022
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Composition d'eaux douces à la tapenade

Rôti de veau aux chanterelles crémeuses

Pommes du jour et jardinière

Douceur framboise

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

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Olives & Pecorino 6.- / Saucisse à rôtir 6.-

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

Bouillabaisse légère, croûtons 9.-

Escabèche de loup de mer à la japonaise 1^{er} 16.-

Chèvre et feta, tomates, rucola, oignons, concombre & Cie 14.- / 24.-

Vitello toMMato de grenadin cuit rosé aux épices 24.- / 34.-

Jambon cru de chez Bilat, pastèque, melon, crudités 16.- / 26.-

Végé et Poissons

Piccata du jardinier au coulis de tomates 24.- VGR

Fricassée de chanterelles à la crème et ciboulette 32.- VGR

Sandre d'Islande à la crème d'herbettes 42.-

Filets de perches frais du lac (Magnin) cuisinés au beurre cantonal 38.-

Viandes, Volailles, Abats

Veau : Sauté à la crème citronnée 28.-

Bœuf : Minute de faux-filet au gingembre et soja 32.-

Porc : Saucisson neuchâtelois aux chanterelles fraîches 26.-

Desserts

Parfait glacé absinthe ^(VDR) 14.- / Crème brûlée 9.- / Trio de sorbets 9.- / Menthe givrée 9.-

Moelleux Maracaibo 12.- / Café glacé 9.- / Hot berry à l'anglaise 12.-

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 ☺