

Des Nouvelles de la Cuisine en ce samedi 1er octobre 2022
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Effilochée de truite du lac de Constance à la tapenade

Brasato de palette de bœuf au pinot noir

Pommes du jour et jardinière

Moelleux chocolat

Menu fr.36.- / Premier 14.- / Assiette du jour 26.- / Dessert 7,50

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Tapenade & pecorino 6.- / Saucisson Neuchâtelois 6.-

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

Crème de butternut 9.- / Court-bouillon de bœuf au teriyaki 6.-

Nage de moules de bouchof aux épices thaï 16.-

Sashimi de saumon de Lostallo à la japonaise 24.- / 34.-

Chèvre frais de Chasseral au thym et huile vierge 16.- / 26.-

Terrine maison de cerf des Brenets aux pistaches et épine vinette 1er 16.-

Végé et Poissons

Piccata du jardinier à la tomate 28.- VGR

Suzuki de méditerranée rôti à la plancha, riz safrané 34.-

Ombre chevalier de Brüggli au papet de poireaux 40.-

Filets de perches du lac de Neuchâtel au beurre cantonal 38.-

Viandes, Volailles, Abats

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

Veau : Blanquette aux morilles sèches crémeuses 34.-

Cerf des Brenets : Pot-au-feu à la crème de panais 26.-

Desserts

Parfait glacé absinthe ^{VDR} 14.- / Crème brûlée 9.- / Trio de sorbets 9.-

Vermicelles de marrons 9.- / Café glacé 10.-

Bon Appétit

Viandes, gibiers, poissons eaux douces, volailles, asperges CH / Poissons mer, coquillages, lièvre 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 ☺