

# *Arrière automne 2018*

## ***Premiers plats froids***

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huître pochée	32.-
Marbré de lapin fermier mijoté et vinaigrette de langue de veau	30.-
Jambon cru de sanglier par les frères Alcalá à Vaumarcus	35.-
Vinaigrette de racines rouges et chèvre frais à l'huile vierge	24.-

## ***Premiers plats chauds***

Risotto intégral safrané du pêcheur en mer	30.- / 50.-
Bucatini N°12 à l'œuf poule et truffe blanche d'Alba	60.-
Cassolette de champignons à la crème d'agarics	28.-
Ris de veau sauté au poivre vert	30.-

## ***Viandes, Gibiers, Volailles***

Pièce de bœuf à la crème de moelle et poivre noir d'Indonésie	52.-
Agneau des Franches-Montagne au thym et jus corsé	50.-
Grenadin de veau à la réduction de tomates sèches et tapenade	48.-
Poularde fermière rôtie aux épices marocaines, 2 pers. en 2 services	110.-
Magret de canette de barbarie à la moutarde de bénichon	45.-
Mijotés de gibiers d'ici selon fabrication et arrivages	40.-

## ***Poissons et crustacés selon arrivages***

## ***Desserts***

Choix de sorbets et crèmes glacées	14.-
Parfait glacé à l'absinthe Larusée du Val de Ruz	15.-
Tourtelette chocolat - clémentine	17.-
Composition toute en caramel	16.-
B'ananas à l'orientale	16.-
Fromages de la région, pain aux fruits secs	16.-

***Bienvenue à l'hôtel de Commune de Dombresson*** Lieu public sans fumée

## ***Provenances***

Volailles France/Viandes CH/Cerf, sanglier, mouflon CH / chevreuil CH / Lièvre UK

***Choix de vins de qualité bouteille proposés au verre***

***Exposition proposée par Alain Jacquet de Bevaix***

***Envie d'un bon petit déjeuner ?***

L'hôtel de Commune\*\* c'est aussi 9 chambres confortables

Merci de nous indiquer vos allergies et intolérances en début de repas

T.V.A. de 7,7 % incluse

Il se peut qu'un produit nous manque, inutile de rouspéter...

# *Menus d'arrière automne 2018*

## ***Menu de saison***

Jambon cru de sanglier par les frères Alcalá à Vaumarcus

Noix de Saint-Jacques à l'endive et citron

Sole du Nord à la nage de moules safranées

Gambero de Sicile à la crème dudit crustacé

Ris de veau sauté au poivre vert

Poularde fermière aux épices marocaines

Assiette du pâtissier, sorbets et crème glacée

Servi pour l'ensemble de la table sans compromis

Prix par personne fr.145.- / Plat supplémentaire 25.-

## ***Menu du Marché***

Marbré de lapin fermier mijoté

Vinaigrette de langue de veau à la truffe blanche

Dos de saumon d'Ecosse

Et gambero de Sicile à la crème de crustacé

Pièce de bœuf à la crème de moelle

Et poivre noir d'Indonésie

Ardoise de fromages de la région

Tourtelette choco – clémentine

Sorbet dudit fruit

Servi dès deux personnes sans compromis

Prix par personne fr.100.- / Plat supplémentaire 25.-

## ***Menu du Pêcheur***

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques à l'huître pochée

Risotto intégral safrané aux gambero et goujons de sole

Bar rôti sur l'écaille au coulis de bouillabaisse

Composition toute en caramel

Servi dès deux personnes sans compromis

Prix par personne fr.90.- / Plat supplémentaire 25.-

Carte et menus proposés le soir, sous réserve de changements imprévisibles

TVA 7,7% incluse