



# Printemps 2019, prémisses



## Premiers plats froids

Saumon de Lostallo en vichyssoise de petits pois	28.-
Rillettes de lapin des Bois et vinaigrette de primeurs	26.-
Humus de pois chiches et artichauts à l'ail des ours	24.-

## Premiers plats chauds

Friand de ris de veau et asperges blanches à l'oignon nouveau	32.-
Risotto intégral safrané aux coques et rouget-barbet	30.-
Timbale de morilles à l'agaric et vin jaune	30.-

## Viandes et volailles

Cabri bio «Weber» des Vieux-Prés aux morilles et jus corsé	48.-
Blanc de pintade fermière "Saveurs des Indes"	45.-
Pièce de bœuf "des Franches" aux primes herbettes	50.-
Rognons de veau au beurre salé	45.-
Mijotés et braisés selon arrivages et fabrications	40.-

## Poissons et crustacés, selon arrivages

Pêche du lac de Neuchâtel par Mrs Delley ou Magnin	44.-
Truite rose de Brüggli / Sandre du Sorgereux	46.-
Rouget-barbet, Sole, Turbot	55.-

## Desserts

Choix de sorbets et crèmes glacées	15.-
Parfait glacé à l'absinthe Larusée du Val de Ruz	16.-
Moelleux de Maracaibo, ganache blanche au cognac	17.-
Tulipe de fruits du moment à la crème double et anglaise	16.-
Composition addictive toute en caramel	17.-
Ardoise de fromages d'ici, pain de fruits secs	15.-

## Envie d'un bon petit déjeuner... ?

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

## Provenances

Volailles France / Viandes, poissons eau douce Suisse / Poissons, fruits de mer, gamberi UE

L'exposition de peintures vous est proposée par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix

## Choix de vins de qualité bouteille proposés au verre

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

Merci de nous indiquer une éventuelle allergie ou intolérance en début de repas

T.V.A. de 7,7 % incluse / En Suisse tous les lieux publics sont sans fumée

Carte et menus proposés le soir / Pain de la boulangerie Stücker à Dombresson

A midi, Menu d'affaire à 58.- et 78.- et carte du jour

# *Printemps 2019, Menus*

## **Le P'tit Menu**

Vinaigrette de rouget-barbet  
Et asperges vertes à la tapenade

Pintade fermière des Landes  
"Saveurs des Indes"  
Pommes rôties et jardinière

Corbeille de fruits du moment  
A la crème double et anglaise vanillée

Prix du menu Fr.74.- / Plat supplémentaire fr.25.-

## **Menu du marché**

Rillettes de lapin des Bois  
Et vinaigrette de primeurs

Truite rose de Brüggli  
Aux asperges et mousseline aux herbes

Cabri bio des Vieux-Prés aux morilles  
Pommes rôties et jardinière

Ardoise de fromages de la région  
Pain intégral aux fruits secs

Assiette du pâtissier  
Crèmes glacées et sorbets

Prix du menu Fr.105.- / Plat supplémentaire fr.25.-

## **Menu du Pêcheur**

Saumon de Lostallo  
En vichyssoise de petits pois

Sandre du Sorgereux  
A l'artichaut et beurre blanc

Rouget-barbet des côtes bretonnes  
Aux asperges, coques et risotto intégral safrané

Composition toute en caramel

Prix par personne fr.92.- / Plat supplémentaire fr.25.-

Les menus sont proposés dès deux personnes  
Carte et menus sous réserve de changements impromptus