

Carte, Décembre 2020

Premiers plats froids

Lapin des Bois en rillettes parfumées de truffe melanosporum	32.-
Mi-cuit de saumon de Lostallo, vinaigrette de curry Madras	26.-
Gelée marine glacée, Saint-Jacques, huîtres et caviar osciètre	55.-

Premiers plats chauds

"Black & White Party" de tagliatelle, œuf poule et truffe melanosporum	50.-
Noix de ris de veau rôtie à l'agaric et vin jaune	30.-
Cassolette de noix de Saint-Jacques en émulsion safranée	32.-

Viandes, gibiers, volailles

Pièce de bœuf aux racines blanches et jus réduit au vin de Bordeaux	50.-
Pieds de porc braisés à la truffe melanosporum	55.-
Rognon de veau à l'échalote et jus tranché	46.-
Magret de canette des hauts d'Appenzell à l'orange aigre-douce	46.-

Mijotés et braisés à l'ancienne selon fabrication 40.-

Poissons de pisciculture Suisse ou du lac 46.- à 50.-

Desserts

Choix de sorbets et crèmes glacées	14.-
Parfait glacé à l'absinthe Larusée du Val de Ruz	15.-
Moelleux de Maracaibo, ganache blanche au cognac	17.-
Composition toute en caramel	16.-
Crêpe aux agrumes transalpins et gingembre	16.-
Fromages de la région, pain aux fruits secs	16.-

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

Provenances

Volailles, Viandes, Poissons eaux douces CH, Coquillages FR ou UE

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, décembre 2020

Menu de Saison

Rillettes de lapin des Bois à la truffe melanosporum
Brioche parisienne et gelée fine

Ombre chevalier de Brüggli
En émulsion de chardonnay et poireau

Pièce de bœuf aux racines blanches
Jus réduit au vin de Bordeaux

Crêpe aux agrumes transalpins et gingembre
Sorbet et anglaise vanillée

Servi dès deux personnes

Prix par personne fr.94.- / Plat supplémentaire fr.25.-

Le menu du Pêcheur

Gelée marine glacée
Saint-Jacques, huîtres et caviar osciètre

Dos de saumon de Lostallo
A l'endive, citron et huile vierge

Filet de bar rôti à l'unilatérale
Risotto intégral safrané aux moules de bouchot

Composition toute en caramel

Servi dès deux personnes

Prix par personne fr.94.- / Plat supplémentaire fr.25.-

Carte et menus du soir, sous réserve de changements imprévisibles / TVA 7,7% incluse

Rappel des règles covid de base

Masque pour tout déplacement

Distance de sécurité

Pas d'effusions affectueuses entre les tablées

Désinfection des mains grâce à notre produit qui sent très bon

Souriez, vous êtes tracé avec l'application eat's me

Pas de précipitation pour aller aux commodités, 1 personne à la fois

Et à 23h00, tout le monde au lit, ké

Merci de votre présence et de votre soutien

Et toujours, aussi vite que possible mais aussi lentement que nécessaire

Votre équipe de l'hôtel de Commune