

Des Nouvelles de la Cuisine, Lundi 21 Août 2023
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hotelombresson.ch

Menu du Soir

Taboulé de saumon de Lostallo fumé
Aux petits légumes, citron et huile vierge

Pièce de veau aux chanterelles crémeuses
Pommes nouvelles et jardinière

Assiette du pâtissier

Menu fr.58.-

Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Tapas : Olives & Pecorino 8.-

Salades : Feuilles 8.- __ Composée 10.-

Potages : Bouillabaisse légère 14.-

Chèvre frais, tomates sèches, artichauts 1^{er} 18.-

Mi-cuit de palée du lac à la tapenade 1^{er} 18.-

Cassolette de chanterelles fraîches à la crème 1^{er} 18.-

Roastbeef de coin bien rosé à la rucola et mayo maison 22.- / 32.-

Végé et Poissons

Gnocchi aux chanterelles, crème d'agarics, jardinière 32.-^{VGR}

Lentilles du Seeland aux épices, boulgour, jardinière 24.-^{VGL}

Panaché d'eaux douces du pays à la ciboulette 38.-

Moules de bouchots (décortiquées) au basilic thaï 24.- / 34.-

Viandes, Volailles, Abats

Basse-cour : Magret de canette d'Appenzell au cassis 36.-

Porc : Filet au miel, soja et gingembre 32.-

Bœuf : Palette au vin de Bordeaux 32.- / Faux-filet à l'estragon 46.-

Agneau : Mijoté aux épices marocaines 34.-

Desserts (maison)

Parfait glacé absinthe ^{VDR} 14.- / Crème brûlée 10.- / Tourte du jour 10.-

Café glacé 11.- / Trio de sorbets 10.- / Meringue Suchard 10.-

Bon Appétit

Viandes, eaux douces, volailles CH / Poissons mer, coquillages UE / Crevettes VN / Thon PH
Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage
Exposition par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie Stücker Dombresson / Carte N°1
TVA 7,7 % incluse / Vos paiements en CASH sont toujours appréciés
Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, prière de ne pas rouspéter
☺ Produits de régions, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ☺