

Carte de ce mois d'août 2021

Salade verte 6 / 9 Salade variée 12 / 17

Cocktail de tomates épicées 12

Bouillabaisse légère 9

Chèvre frais à l'Espelette et huile vierge 14

Bol de moules « coquilles » à la ciboul'ail 16

Jambon cru des Bois, melon miel, feuilles 17

Pasta, zucchini, tomate, basilic, parmesan 26 VGR

Crème prise de bolets à la crème d'agarics 32 VGR

Trio d'eaux douces du pays aux petits légumes 38

Riz intégral safrané aux moules et daurade 36

Magret de canette d'Appenzell au cassis et grenache 42

Côte de veau aux bolets crémeux 46

Filet de bœuf aux herbes potagère 48

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 14

Petits fruits tiédés à l'anglaise vanillée 12

Crème brûlée à la catalane 10

Café glacé 10

Vins au verre

Chasselas 5,50

Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 8,50

Offre du jour de 8,50 à 14.-

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50

Offres du jour de 8,50 à 17,50

Enfants

Salade, volaille, meringue choco 22

Menu du soir

Saumon de Lostallo façon gravlax

Humus, aubergines, tapenade etc.

Ou

Roastbeef de faux-filet

Gelée de court-bouillon au soja

Aiguillettes de sandre du Sorgereux

Cuisiné au beurre cantonal

Ou

Fricassée de ris de veau

A la crème d'agarics et ciboulette

Omble chevalier de Brüggli au persil plat

Riz intégral et jardinière

Ou

Carré et épaule d'agneau au thym et jus corsé

Pommes nouvelles et jardinière

Framboises & chocolat blanc

Ou

Moelleux de Maracaibo, ganache cognac

Prix du menu complet fr.82.-

Premier, Suite, Dessert fr.62.-

Premier du soir 22.- / Assiette du soir fr.38.-

Dessert du soir fr.12.-

Fromages de la région fr.14.-

Bon appétit

Hôtel de Commune Dombresson / Août 2021

Viandes, poissons eaux douces, volaille, végétaux CH / Poissons mer UE - Crevettes VN - Thon PH / T.V.A. de 7,7 % incluse