

Des Nouvelles de la Cuisine, Octobre 2021 / C
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Potages, Premiers et Cuisine Froide

Tapas : Olives & pecorino 6.- / Os à moelle 6.-

Salades : Feuilles 7.- __Variée 12.- / 17.-

Velouté de potimarron 9.- / Oxtail et gelée 9.-

Chèvre ou brebis ^{VDR} frais au thym et huile vierge 14.- VGR

Jambon cru de sanglier « Alcalá » et mousse de lapin 21.-

Terrine de gibiers « Bilat » à la gelée fine 18.-

Végé et Poissons

Ravioli « ricotta-épinards » : tomate, huile de rucola 24.- VGR

Fricassée de chanterelles à l'agaric, roesti au beurre 34.- VGR

Du lac : Filets de perches cuisinés au beurre cantonal 38.-

Eau salée : Daurade royale aux moules et curry vert 36.-

Viandes, Volailles, Gibiers, Abats

Veau : Fricassée de poitrine aux poivrons doux 30.-

Porc : Filet aux champignons crémeux 34.-

Cerf des Brenets : Epaule mijotée au nebbiolo 34.-

Chamois d'ici : Gigot minute et épaule braisée au poivre noir 34.-

Desserts

Meringue Suchard 10.- / Trio de crèmes glacées 10.- / Vermicelles de marrons 10.-

Coupe glacée à l'absinthe ^{VDR} 14.- / Crème brûlée 11.- / Café glacé 11.-

Menu

Carpaccio de saumon de Lostallo à la crème d'aneth

Faux-filet et queue de bœuf à la réduction de merlot

Pommes mousseline et jardinière

Raisins d'Hauterive tiédés à l'anglaise

Menu 55.- / Fromages 14.-

Bon Appétit

Viandes, gibiers, poissons eaux douces CH / Volailles FR / Jambon CH / Crevettes VN

Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage

L'exposition vous est présentée par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix

TVA 7,7 % incluse / PostCard et EC direct acceptées / cartes de crédit exclues

Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, prière de ne pas rouspéter

☺ Produits de région, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ☺

DANS LE RESPECT DES CONSIGNES covid-19 Merci