

Des Nouvelles de la Cuisine en ce lundi 26 février 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Mayo d'asperges, mini crevettes, saumon de Lostallo

Jarret et saucisse pur porc à la moutarde gros grains
Pommes country et jardinière

Pasticcioto Leccese aux agrumes transalpins

Menu fr.34.- / Premier 12,50 / *Assiette du jour 20,50 / Dessert 7.-

Menu champêtre

Terrine maison de pêche du lac à la ciboulette

Epaule de veau aux morilles sèches, mousseline, jardinière

Moelleux Maracaibo, ganache blanche au cognac

Menu fr.42.-

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Olives & Pecorino 6.- / Huître pochée à la crème 6.-

Salades : Feuilles 7.- __ Composée 9.-

Potages : Crème de courge 10.- / Nage de fruits de mer au curry vert 18.-

Chèvre frais du Val-de-Ruz au thym et racine rouge 1^{er} 16.-

Roastbeef de coin cuit rosé à l'huile de chardon et mayo maison 1^{er} 18.-

Végé, Poissons

Crème prise végétale aux lentilles bio de Gals et curry vert 24.- ^{VGL}

Saumon de Lostallo snacké au sésame bio, émulsion wasabi 38.-

Sandre et omble du pays à l'artichaut et beurre blanc 38.-

Viandes, Gibiers, Volailles, Abats

Porc : Pieds braisés au jus corsé 26.- / Filet au gingembre, miel, soja 32.-

Boeuf : Palette cuisinée nature à la béarnaise 32.-

Veau : Ris sauté aux morilles 36.-

Basse-cour : Pintade d'Appenzell aux champignons crémeux 26.-

Desserts (maison)

Tout caramel addictif 14.- / Petit fromages 9.- / Vermicelles 10.- / Trio de sorbet 9.-

Café glacé 11.- / Parfait glacé absinthe ^{VDR} 14.- / Meringue Suchard 10.-

Bon Appétit

Viandes, eaux douces, volailles, gibiers CH / Poissons mer, coquillages, crevettes UE / Thon PH
Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage / On ne fume pas à l'intérieur
Exposition – vente, Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie Stücker Dombresson

TVA 8,1 % incluse / Les paiements en CASH sont toujours TRES 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 ©