

## Carte de ce mois d'août 2023

Salades et crudités 10 / Salade feuilles 8

Bouillabaisse légère 14

Nage de moules de bouchots au basilic thaï 1<sup>er</sup> 20

Chèvre frais, tomates sèches et artichauts 1<sup>er</sup> 18

Palée du lac comme un gravlax, tapenade 18 / 28

Saumon de Lostallo fumé au bois de hêtre 24 / 34

Sashimi de thon rouge albacore à la japonaise 24 / 34

Roastbeef de coin cuit bien rosé à la rucola 22 / 32

Petites pâtes aux bolets frais et crème d'agarics 32

Moules de bouchots "coquilles" à l'ail et basilic 32

Duo d'omble et sandre du pays à la ciboulette 40

Loup de mer aux épices des Iles et lait d'amandes 40

Sauté d'agneau aux épices marocaines 34

Filet de veau aux bolets frais 50

Moelleux Maracaibo 15

Café glacé 12

Crème brûlée 11

Framboises du Vully 12

Demi-pension fr.45 par personne

### Vins au verre

Chasselas 5,50

Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Savagnin 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

## Menu du soir

Saumon de Lostallo

Fumé au bois de hêtre chez Claude Delley

Ou

Vinaigrette tiède de ris de veau

Au balsamique et huile de noisette

Aiguillettes de sandre du pays

Cuisinées au beurre de La Chaux'du

Ou

Fricassée de bolets frais

A la crème et ciboulette, fluettes au beurre

Omble chevalier de Brüggli au chardonnay d'ici

Petites vapeur et jardinière

Ou

Faux-filet de bœuf à l'estragon

Pommes nouvelles du Seeland et jardinière

Palette de sorbets et crèmes glacées

Ou

Assiette du pâtissier

Ou

Ardoise de fromages de la région

Menu complet 84

Premier, Suite, Dessert 62

1<sup>er</sup> froid 24 / 1<sup>er</sup> chaud 26 / Assiette 38

Dessert du soir 14

Bon appétit

Hôtel de Commune Dombresson / août 2023 / sous réserve de changements sans préavis

Viandes, poissons eaux douces, volaille, végétaux CH / Poissons mer, coquillages UE – Thon PH – Langoustines RSA / T.V.A. de 7,7 % incluse