

Octobre 2022

Menu du soir

Saumon de Lostallo
Fumé chez Claude au bois de hêtre

Ou

Pâté maison de cerf des Brenets
Fabriqué à l'ancienne, épine vinette, pistaches



Dos d'omble chevalier de Brüggli
Au papet de poireau crémeux

Ou

Caille impériale des Dombes
A la fricassée de bolets frais et jus corsé

Loup de méditerranée au coulis de bouillabaisse
Riz intégral et jardinière

Ou

Médailles et mijoté de chevreuil d'ici au pinot noir
Spaetzli, fruits et jardinière

Dessert à choix : Chocolat ou Absinthe ou Poire au vin rouge et cannelle

Prix du menu complet fr.84.- / Avec une entrée fr.64.-

Premier plat fr.24.- / Dessert du soir 14.-

Fromages de la région fr.14.-



Premiers du soir

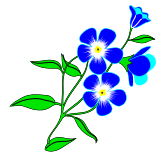
Salade verte 9.- Salade variée 12.- / 18.-

Crème de butternut 10.-

Mousse de chèvre frais de Chasseral au thym et huile vierge 16.-

Nage de moules de bouchot à la tomate et épices thaï 18.-

Roastdeer des Brenets à l'huile de chardon 26.-



Suites du soir

Cerf des Brenets : Brasato au Nero d'Avola 32.- / Faux-filet sauce poivre long 44.-

Chevreuil d'ici : Médailles dans la cuisse 42.- / Epaule au pinot noir 34.-

Lièvre^{UK&FR} : Cuisiné comme à la royale mais sans foie gras 40.-

Sanglier Jurassien : Filet minute à la bière 42.-

Végé : Spaetzli au beurre, jardinière et champignons à la crème 32.-

Eaux douce ou salée et viandes de boucherie : selon arrivages et fabrication

Desserts du soir

Trio de crèmes glacées 10.- / Café glacé 11.- / Sablé de boskoop 14.-

Crème brûlée 10.- / Meringue Suchard 11.- / Vermicelles de marrons 10.-

Vins au verre et allergènes sur demande

T.V.A. de 7,7 % est incluse / Hôtel Dombresson OCT 2022_D/ Viandes, volailles, eaux douces CH/ Eaux de mer, Coquillages UE

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