

Septembre 2022

Menu du soir

Marinade crue de saumon de Lostallo
Riz, algues wakame, gingembre, crème de wasabi

Ou

Pâté maison de cerf des Brenets à la gelée de gibier
Pickles de butternut, mini pousses etc.



Crevettes géante sautées
Riz intégral et nage safranée

Ou

Fricassée de bolets frais à l'huile de noisette
Crème d'agarics à la ciboulette



Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette
Petites vapeur et jardinière

Ou

Faux-filet de bœuf à l'estragon
Pommes rôties 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

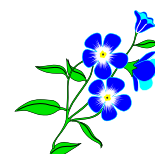
Salade verte 9.- Salade variée 12.- / 18.-

Crème de courge 9.- / Potage paysanne 6.-

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

Bol de moules de bouchots aux épices thaï 18.-

Tartare de faux-filet de bœuf aux dés de racine rouge acidulés 24.-



Suites du soir

Agneau : Souris de devant mijotée au jus tomate 30.-

Veau : Jarret cuisiné entier, sauce de sa moelle au thym 36.-

Volaille : Cassoton de canette d'Appenzell au cassis aigre-doux 30.-

Champignons : Cassolette de bolets frais à la crème 32.-

Eau douce : Saumon de Lostallo à la crème de poireaux 42.-

Eau salée : Risotto intégral safrané aux crevettes "mini & maxi" 34.-

Desserts du soir

Crèmes glacées et sorbets maison 14.- / Café glacé 11.-

Crème brûlée 11.- / Vermicelles de marrons 11.-

Vins au verre et allergènes sur demande

T.V.A. de 7,7 % est incluse / Hôtel Dombresson sept. 2022_A/ 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