

Décembre 2022

Menu du soir

Duo de saumon de Lostallo
L'un cru et mariné, l'autre fumé au foyard

Ou

Pâté maison de cerf des Brenets
Au falernum de Larusée et gelée de court-bouillon



Aiguillette de turbot d'Ecosse
Parmentier crémeux de moules au poireau

Ou

Magret de canette d'Appenzell
Jus de carcasse et aigre-doux

Loup de mer sur écailles au coulis de bouillabaisse
Riz intégral et jardinière

Ou

Pièce noble de veau des Franches à l'estragon
Pommes du jour et jardinière

Dessert à choix : Chocolat ou Absinthe ou Boskoop

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

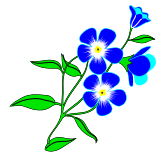
Salade verte 9.- Salade variée 12.- / 18.-

Crème de courge butternut 12.-

Cassolette de moules de bouchots aux épices des Indes 20.-

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

Jambon de sanglier Alcala ^{ESP} 30.- / Pâté maison de sanglier ^{FR} 18.-



Suites du soir

Cerf des Brenets : Vrai civet 32.-

Porc : Choucroute 34.- / Pieds braisés 30.- / Atriaux & saucisse au foie 30.-

Veau : Langue au poivre vert 32.- / Rognons beurre-échalote 36.-

Poularde d'Appenzell au vin jaune : L'aile 40.- ou la cuisse 30.-

Eau salée : Turbot ^{UK} aux vongole verace ^{IT} 50.-

Eau douce : Saumon de Lostallo au citron 42.-

Desserts du soir

Trio de crèmes glacées 10.- / Poire au cassis et porto 14.- / Clémentines arrosées 14.-

Crème brûlée 11.- / Vermicelles de marrons 10.- / Café glacé 12.-

Vins au verre et allergènes sur demande

T.V.A. de 7,7 % est incluse / Hôtel Dombresson DEC 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