

Septembre 2022

Menu du soir

Tartare de palée du lac de Neuchâtel
A l'olive, citron et tapenade

Ou

Tataki de faux-filet de bœuf
Au jus de soja, sésame et gingembre



Dos de loup de méditerranée
A la nage de moules de bouchot safranée

Ou

Caille impériale des Dombes
Aux champignons et crème d'agarics

Omble chevalier de Brüggli, hollandaise
Petites vapeur et jardinière

Ou

Côt-é-paule d'agneau au thym et jus corsé
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 butternut 10.-

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

Sashimi de saumon de Lostallo à la japonaise 26.-

Gelée de pot-au-feu de cerf des Brenets 16.-

Suites du soir

Bœuf : Brasato de palette au pinot noir cantonal 32.-

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

Volaille : Blanc aux épices à tandoori 30.-

Végé : Piccata du jardinier à la tomate 28.-

Eau douce : Truite rose du lac de Constance à la crème de poireaux 38.-

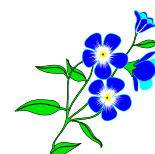
Eau salée : Nage de moules de bouchot au curry vert et coco 34.-

Desserts du soir

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

Crème brûlée 10.- / Vermicelles de marrons 10.- / Tiramisu 10.-

Vins au verre et allergènes sur demande



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