

Printemps 2022

Menu du soir

Epais carpaccio de saumon de Lostallo
A la tapenade, huile vierge citronnée, basilic

Ou

Tataki de faux-filet de bœuf coupé au couteau
Gelée de court-bouillon au soja et gingembre



Travers de sandre du lac Majeur
Beurre blanc d'artichaut, petits pois croquants

Ou

Cassolette de ris de veau et asperges du Vully
Bolets frais crémeux



Filet de bar de méditerranée au coulis de bouillabaisse
Riz intégral safrané et primeurs croquants

Ou

Côt-é-paule d'agneau au jus tomate
Pommes nouvelles et primeurs croquants



Dessert à choix : Chocolat ou Absinthe ou Fraise-rhubarbe

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

Premier plat fr.26.- / Dessert du soir 14.-

Fromages de la région fr.14.-



Premiers du soir

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

Bouillabaisse légère aux croûtons 12.-

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

Saumon de Lostallo mariné au soja, maki, wakame 26.-

Vitello toMMato de grenadin épicé, crème de basilic 24.-

Suites du soir

Volaille : Canette d'Appenzell à la rhubarbe aigre-douce 40.-

Bœuf : Faux-filet à la hollandaise d'herbettes 46.-

Veau : Filet aux bolets frais crémeux 50.-

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

Eau douce : Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 42.-

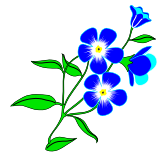
Eau salée : Moules de bouchot "coquilles" à la tomate et basilic 28.-

Desserts du soir

Crèmes glacées et sorbets maison 14.- / Coupe fraises, du Vully 12.-

Meringue Suchard 11.- / Crème brûlée 11.- / Café glacé 11.-

Vins au verre et allergènes sur demande



La T.V.A. de 7,7 % est incluse / Hôtel Dombresson juin 2022_5/ 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