

# Printemps 2022

## Menu du soir

Mi-cuit de bar de méditerranée  
Niçoise, artichauts et guacamole

Ou

Tataki de faux-filet de bœuf coupé au couteau  
Gelée de court-bouillon au soja, huile de sésame, gingembre



Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette  
Petite vapeur, asperges de Gals

Ou

Cassolette de ris de veau sauté  
Morilles, asperges de Gals, crème d'agarics

Turbot atlantique au coulis de bouillabaisse  
Riz safrané aux salicornes, jardinière

Ou

Cabri bio des Vieux-Prés rôti au jus corsé et ail des ours  
Pommes darfin et jardinière



Dessert à choix : Chocolat ou Absinthe ou Fraise-rhubarbe

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

Premier plat fr.27.- / Dessert du soir 14.-

Fromages de la région fr.14.-



## Premiers du soir

Cassolette d'asperges de Gals, hollandaise, ail des ours 22.-

Salades et crudités 14.- / 20.- Salade feuilles 9.-

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

Marinade crue de saumon de Lostallo à la tapenade 26.-

Terrine maison de canette d'Appenzell 20.-

## Suites du soir

Volaille : Filet de canette d'Appenzell à la rhubarbe 40.-

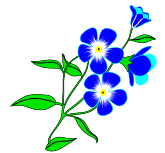
Bœuf : Vrai filet à l'estragon 50.-

Veau : Filet aux morilles crémeuses 50.-

Végé : Riz intégral aux asperges de Gals, mascarpone et rucola 34.-

Eaux douces : Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 42.-

Eaux marines : Bar de méditerranée, riz safrané, bouillabaisse, salicornes 46.-



## Desserts du soir

Trio de sorbets maison 10.- / Coupe fraise 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 mai 2022\_3/ 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