

Des Nouvelles de la Cuisine en ce jeudi 28 mars 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Riz intégral aux asperges, lichettes de saumon fumé

L'aile et la cuisse de volaille d'Appenzell au poivre vert
Pomme du jour et jardinière

Poire et chocolat...

Menu fr.34.- / Premier 12,50 / *Assiette du jour 20,50 / Dessert 7.-

Menu champêtre

Roastbeef de faux-filet à la mayo maison

Saumon de Lostallo, beurre blanc et artichauts

Baba maison aux agrumes transalpins

Menu fr.44.-

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Rillettes de lapin des Bois 6.- /

Salades : Feuilles 7.- __ Composée 9.-

Parfait maison de noix, agarics et bolets secs 1^{er} 14.- VGL

Potages : Crème d'asperges vertes 12.- VGR / Bouillabaisse légère 12.-

Chèvre frais du Val-de-Ruz au thym et artichaut 1^{er} 16.- VGR

Asperges de Cavaillon et mousse de bondelle fumée 1^{er} 18.-

Végé, Poissons

Gnocchi piémontais à la jardinière printanière et ail des ours 24.- VGR

Asperges de Cavaillon aux morilles crémeuses et ciboulette 36.- VGR

Filets de perches du lac (Magnin) cuisinés au beurre cantonal 38.-

Viandes, Volailles, Abats

Porc : Filet au miel, gingembre et soja 32.-

Bergerie : Agneau marocaine 28.- / Sauté de cabri "des lles" 24.-

Veau : Sauté de ris, rognon et filet aux champignons 36.-

Bœuf : Palette mijotée, sauce réduite au vin de Toscane 28.-

Desserts (maison)

Fromages d'ici 9.- / Trio de sorbets 9.- / Parfait glacé à l'absinthe VDR 14.-

Café glacé 11.- / Moelleux Maracaibo 14.- / Crème brûlée 10.-

Bon Appétit

Viandes, eaux douces, volailles, gibiers CH / Poissons mer, coquillages, crevettes, asperges UE
Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage / On ne fume pas à l'intérieur
Exposition – vente, Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie STÜCKER Dombresson

TVA 8,1 % incluse / Les paiements en CASH sont toujours TRES appréciés

Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, prière de ne pas rouspéter

☺ Produits de régions, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ☺