

Des Nouvelles de la Cuisine en ce lundi 15 avril 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Terrine marine, oignons nouveaux, fines asperges

Filet, saucisse et lard rôti de porc à la moutarde gros grains

Pommes du jour et jardinière

Meringue aux fraises de Carpentras

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

Menu champêtre

Pâté maison de pintade d'Appenzell au falernum

Sandre du Gothard cuisiné au beurre d'ici

Petit pâtissier

Menu fr.44.-

Potages, Premiers Plats et Cuisine Froide

Tapas : Saucisse sèche 6.- / Parfait aux noix 6.- VGL

Salades : Feuilles 7.- __ Composée 9.- __ Asperges, mayo, œuf 12.-

Potages : Crème d'asperges des Trois lacs 12.- VGR

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

Bouillabaisse de loup de mer, croutons 1^{er} 18.-

Rillettes de lapin des Bois parfumée au porto et chocolat 1^{er} 16.-

Végé, Poissons, Asperges

Riz intégral aux asperges, mascarpone et ail des ours 28.- VGR

Asperges des Trois Lacs aux morilles fraîches crémeuses 36.-

Loup, daurade et turbot, riz intégral safrané, asperges 38.-

Viandes, Volailles, Abats

Cabri des Breuleux : Mijoté aux épices des îles 26.- / Gigot rôti 32.-

Veau : Rognons au beurre et échalotes 36.- / Sauté au curry Madras 26.-

Boeuf au vin de Toscane : Queue mijotée 24.- / Snack à la minute 36.-

Desserts (maison)

Fromages d'ici 9.- / Meringue Suchard 10.- / Crème brûlée 10.-

Café glacé 11.- / Moelleux Maracaibo 14.- / Parfait glacé à l'absinthe VDR 14.-

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 ☺