

Carte du jour

Salade verte 7 Salade variée 12 / 18

Velouté de butternut 9

Chèvre frais au thym et huile vierge 1^{er} 15

Pâté de lapin des Bois à l'absinthe Larusée 1^{er} 18

Doucette à l'œuf cuit mollet et melanosporum 1^{er} 30

Nage marinière de moules et Saint-Jacques 1^{er} 28



Gnocchi piémontais à l'agaric et truffe noire 34

Filet de petit loup aux moules et épices des Indes 36

Omble chevalier de Brüggli à la hollandaise 42



Boucherie, basse-cour, abats

Carré d'agneau au thym, jus tomate 44

Queue de bœuf mijotée au vin de Bordeaux 34

Belle côte de veau à la crème de morilles sèches 44



Pâtisserie et desserts

Panaché de sorbets et crèmes glacées 14

Moelleux Maracaibo 14

Café glacé 11

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 14



Vins au verre

Chasselas 5,50

Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 8,50

Offre du jour de 8,50 à 14.-

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50

Assemblage ou spécialité de Neuchâtel 8,50

Offres du jour de 8,50 à 17,50

Menu de Noël

Saumon de Lostallo fumé au foyard

Huître n°3, St-Jacques et caviar osciètre

Ou

Rillettes fines de lapin des Bois

Gelée de court-bouillon et brioche parisienne



Aiguillette de turbot d'Ecosse

En parmentier de moules et poireaux crémeux

Ou

Cassolette de ris de veau au jus corsé

Et truffe noire melanosporum



Omble chevalier de Brüggli au cerfeuil

Riz bio du Vully coulant et jardinière

Ou

Poularde d'Appenzell à la crème de vin jaune

Pommes darfin et jardinière



Bûchette chocolatée au Grand-Marnier et clémentines

Ou

Composition addictive toute en caramel

Prix du menu complet 82

Premier, Suite, Dessert 62

1^{er} froid 26 / 1^{er} chaud 24 / Assiette 38

Dessert du jour 14

Fromages de la région 14

Allergène : ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux

Bon appétit

Hôtel de Commune Dombresson / Décembre 2022

Viandes, eaux douces, basse-cour, végétaux CH / Moules FR / Poissons mer UE / Crevettes VN / T.V.A. de 7,7 % incluse / Take away 2.5 % tva