

# Hiver 2019 Février - Mars

## **Premiers plats froids**

Marbré de confit de lapin des Bois à la truffe noire Périgourdine	30.-
Parmentier marin à l'huître rôtie, saumon et caviar osciètre	60.-
Crumble de pois chiches aux lentilles et brebis frais à l'indienne	22.-

## **Premiers plats chauds**

Pot-au-feu de volaille au gingembre et curcuma	25.-
Risotto intégral safrané aux moules et gambero rosso	30.-
Timbale de morilles séchées des forêts canadiennes à l'agaric	27.-

## **Viandes et volailles**

Magret de canette de barbarie laqué à l'aigre-doux	45.-
Rognons de veau à l'échalote et beurre salé	46.-
Pièce de bœuf au nebbiolo et racines blanches	50.-
Pied-mignon de porc au poivre noir d'Indonésie	45.-
Mijotés et braisés selon arrivages et fabrications	40.-

## **Poissons et crustacés, selon arrivages**

Pêche du lac de Neuchâtel par Mrs Delley ou Magnin	40.- / 44.-
Cabillaud Skrei à la crème armoricaine	45.-
Saumon d'Ecosse rôti aux saveurs piquantes de Madras	48.-

## **Desserts**

Choix de sorbets et crèmes glacées	14.-
Parfait glacé à l'absinthe Larusée du Val de Ruz	15.-
Moelleux de Maracaibo, ganache blanche au cognac	17.-
Crêpe d'agrumes transalpins aux zestes confits	16.-
Composition addictive toute en caramel	16.-
Ardoise de fromages d'ici, pain de fruits secs	15.-

## **Envie d'un bon petit déjeuner... ?**

L'hôtel de Commune \*\* de Dombresson c'est aussi 9 chambres confortables ...

## **Provenances**

Volailles France / Viandes, légumes Suisse / Poissons de mer, gamberi UE / Saumon UK

L'exposition de peintures vous est proposée par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix

## **Choix de vins de qualité bouteille proposés au verre**

Il se peut qu'un produit nous manque, inutile de rouspéter ...

Merci de nous indiquer une éventuelle allergie ou intolérance en début de repas

T.V.A. de 7,7 % incluse / En Suisse tous les lieux publics sont sans fumée

Carte et menus proposés le soir uniquement

A midi, Menu d'affaire à 58.- et 78.- et petite carte du jour

# *Menus d'hiver 2019*

## ***Le P'tit Menu***

Cru-mais-cuit de saumon d'Ecosse  
Et carpaccio de cabillaud à la crème de wasabi

Pièce de bœuf des Franches-Montagnes  
A la réduction de nebbiolo et racines blanches  
Mousseline au beurre et jardinière d'hiver

Crêpe d'agrumes transalpins  
Zestes confits et sorbet

Prix du menu Fr.74.- / Plat supplémentaire fr.25.-

## ***Menu du marché***

Marbré de confit de lapin des Bois  
A la truffe noire Périgourdine

Royal de skrei et gambero de Sicile  
A la crème armoricaine

Pied-mignon de porc au poivre noir d'Indonésie  
Mousseline au beurre et jardinière d'hiver

Ardoise de fromages de la région  
Pain intégral aux fruits secs

Assiette du pâtissier  
Crèmes glacées et sorbets

Prix du menu Fr.105.- / Plat supplémentaire fr.25.-

## ***Menu du Pêcheur***

Parmentier marin à l'huître rôtie  
Saumon d'Ecosse et caviar osciètre

Nage de moules de bouchot  
Et noix de Saint-Jacques aux épices thaï

Royal de skrei à la crème armoricaine  
Riz vénéré aux pignons

Composition toute en caramel

Prix par personne fr.92.- / Plat supplémentaire fr.25.-

Les menus sont proposés dès deux personnes  
Carte et menus sous réserve de changements impromptus