

# *Hiver 2020 Février - Mars*

## ***Premiers plats froids***

Rillettes de confit de lapin des Bois à la truffe noire Périgourdine	30.-
Mi-cuit de saumon de Lostallo à la vinaigrette de curry Madras	28.-
Humus de pois chiches, lentilles et brebis frais à l'indienne	22.-

## ***Premiers plats chauds***

Sandre du Sorgereux au beurre citronné	30.-
Timbale de moules de bouchot en émulsion safranée	28.-
Rognons de veau à l'échalote et jus corsé	28.-

## ***Viandes et volailles***

Blanc de poularde de Bresse à la crème de vin jaune	45.-
Pièce de bœuf au nebbiolo et racines blanches	50.-
Friand de pied-mignon de porc au poivre noir d'Indonésie	45.-
Carré d'agneau des Franches au thym et jus corsé	50.-
Mijotés et braisés selon arrivages et fabrications	40.-

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

Pêche du lac de Neuchâtel par Mrs Delley ou Magnin	42.- / 46.-
Cabillaud Skrei à la crème armoricaine	45.-
Omble chevalier de Brüggl au poireau crémeux	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, coulis et sorbet	16.-
Composition addictive toute en caramel	16.-
Ardoise de fromages d'ici, pain de fruits secs	16.-

## ***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 UE / Saumon, omble, sandre, crevettes CH

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 / Pain de la boulangerie Stücker à Dombresson

A midi en Salle à Manger, Menu d'affaire à 58.-

# *Menus d'hiver 2020*

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

Mi-cuit de saumon de Lostallo  
A la vinaigrette de curry Madras

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  
Coulis, anglaise au Grand-Marnier et sorbet

Prix du menu Fr.74.- / dès deux personnes

## ***Menu du marché***

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

Omble chevalier de Brüggli  
Beurre blanc au poireau vert

Pied-mignon de porc au poivre d'Indonésie  
Mousseline 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.- / dès deux personnes

## ***Menu du Pêcheur***

Crème prise marine "Parmentier" au poireau et osciètre  
Huîtres n°3 rôties à la coque et saumon cru

Aiguillettes de sandre du Sorgereux  
Cuisinées façon meunière

Royal de skrei et crevette de Rheinfelden  
A la crème armoricaine

Composition toute en caramel

Prix par personne fr.90.- / dès deux personnes

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