

Assiettes "Promeneurs"

Salade verte 9 Salade variée 14/ 20
Bouillabaisse de bar méditerranéen 1^{er} 14
Mayonnaise d'asperges de Gals, doucette mimosa 14
Chèvre frais de Chasseral au thym et huile vierge 1^{er} 16
Saumon de Lostallo fumé au bois de hêtre 1^{er} 26
Roastbeef de coin à la mayo maison 19 / 29

Risotto intégral aux asperges, mascarpone et rucola 32
Asperges de Gals à la crème d'ail des ours 34
Daurade royale au curry vert et lait de coco 36
Omble chevalier de Bruggli aux asperges de Gals 42

Filet de porc à la moutarde gros grains 32
Sauté de veau aux champignons crémeux 32
Faux-filet de bœuf des Franches à l'estragon 46

Moelleux de Maracaibo, ganache cognac 16
Café glacé 12
Crème brûlée 11
Parfait glacé à l'absinthe Larusée 14
Fraise – rhubarbe à l'anglaise vanillée 12

Vins au verre

Non filtré 5,50
Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 7,50

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50
Spécialité du jour 8,50

Menu du dimanche

Mi-cuit de daurade royale à l'huile vierge
Niçoise d'artichaut, guacamole
Ou
Tataki de faux-filet de bœuf coupé au couteau
Gelée de court-bouillon au gingembre et teriyaki

Omble chevalier de Bruggli
Asperges de Gals et crème d'herbettes
Ou

Fricassée de ris de veau
Crème d'agaric, morilles et asperges de Gals

Turbot atlantique au coulis de bouillabaisse
Riz intégral safrané, jardinière
Ou

Magret de canette d'Appenzell à la rhubarbe
Pommes nouvelles et jardinière

Sablé de fraises du Vully à la crème double
Ou
Panaché de sorbets et crèmes glacées maison

Prix du menu complet 79
Premier, Suite, Dessert 59

1^{er} froid 24 / 1^{er} chaud 26 / Assiette 38
Dessert du jour 14
Fromages de la région 14

Enfant : Salade, Blanc de volaille, Meringue 20.-

Allergène : ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux

Hôtel de Commune Dombresson / Mai 2022 /

Viandes, eaux douces, basse-cour, végétaux, gibiers CH / Poissons mer UE – moules FR - Langoustines RDA / T.V.A. de 7,7 % incluse