

## Carte du jour

Salade verte 7    Salade variée 12 / 17  
Velouté de potimarron 9  
Pot-au-feu de cerf des Brenets au porto 16  
Brebis frais à l'Espelette et huile vierge 14  
Roastdeer des Brenets au balsamique 22

Ravioli « ricotta-épinards » à la tomate et rucola 26 VGR  
Chanterelles et bolets à la crème d'agarics 34 VGR  
Saumon de Lostallo à la crème de persil 44  
Grenadin de veau à l'estragon 42

### Gibiers à poils

Brasato d'épaule de cerf des Brenets au nebbiolo 32  
Filet de marcassin au calvados 45  
Mignons de selle de chevreuil au poivre noir 48  
Effiloché de lièvre mijoté au pinot noir 40

### Volailles

Canette d'Appenzell à la moutarde de bénichon 46

Panaché de sorbets et crèmes glacées 14  
Parfait glacé à l'absinthe Larusée 14  
Crème brûlée à la catalane 11  
Café glacé 11

### 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  
Syrah de Fully 8,50  
Offres du jour de 8,50 à 17,50

## Menu du dimanche

Duo de saumon de Lostallo  
L'un fumé et l'autre en tartare piquant  
Ou  
Terrine de gibiers maison  
Et jambon cru de sanglier « Alcalá »

Cassolette de moules de bouchot  
Au curry vert et lait de coco  
Ou

Caille impériale des Dombes  
Aux épices des Indes, courge et patate

Filets de perches du lac au beurre cantonal  
Petites vapeur et jardinière

Ou  
Cerf des Brenets aux chanterelles fraîches  
Spaetzli au beurre et garnitures

Raisin cantonal en crème prise meringuée  
Ou  
Moelleux de Maracaibo, ganache cognac

Prix du menu complet fr.78.-  
Premier, Suite, Dessert fr.58.-

Premier du jour 22.- / Assiette du jour fr.36.-  
Dessert du jour fr.12.-  
Fromages de la région fr.14.-

Enfant : salade, médaillon de veau, meringue 22.-

Bon appétit

Hôtel de Commune Dombresson / Juillet 2021

Viandes, poissons eaux douces, basse-cour, végétaux CH / Poissons mer UE – moules de bouchot FR - Crevettes VN / T.V.A. de 7,7 % incluse