

Assiettes "Promeneurs"

Salades et crudités 10 / Salade feuilles 8

Crème de courge 1^{er} 12

Chèvre frais, racines rouges et petites pousses 1^{er} 18

Saumon de Lostallo fumé chez Claude 1^{er} 24

Terrine de ris de veau au poivre vert 1^{er} 18

Linguine tomatées à la jardinière et bulbe de Belp 28

Trio d'eaux douces du pays à la ciboulette 40

Parmentier crémeux de noix de Saint-Jacques 44

Choucroute paysanne au chardonnay 32

Palette de bœuf cuite nature, sauce au vin de Toscane 36

Blanc de volaille d'Appenzell à l'estragon 32

Ris de veau aux morilles sèches crémeuses 45

Café glacé 12

Crème brûlée 12

Parfait glacé à l'absinthe larusée 15

Vermicelles de marrons 11

Enfants

Salade, steak haché de veau, meringue Suchard 20

Vins au verre

Chasselas 6.- / Non filtré 6.-

Chardonnay 7,60 / Pinot gris 7,60 / Spécialité 8,70

Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60

Assemblage, selon la cave 8,70 / Spécialité du jour 9,50

Menu du Dimanche

Sashimi de thon rouge albacore

Un peu comme à la japonaise

Ou

Tartare de bœuf à l'huile de chardon

Espelette et petites pousses

Noix de Saint-Jacques de Normandie
Risoni'tto safrané aux coques et scampi

Ou

Cassolette de pied de porc

A la truffe noire melanosporum

Fricassée de brochet du lac à la crème de Mauler
Petite vapeur et jardinière

Ou

Pintade fermière d'Appenzell aux morilles sèches
Pommes darphin et jardinière

Pasticciotto à l'orange rouge

Ou

Sorbet "Caves du Prieuré", moût-marc

Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 82

Premier, Suite, Dessert 62

1^{er} froid 24 / 1^{er} chaud 26 / Assiette 40

Dessert du jour 14

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé

Hôtel de Commune Dombresson / 11 février 2024

Viandes, eaux douces, basse-cour, gibiers CH / Poissons mer, coquillages, UE / Scampi DK / Thon PH / T.V.A. de 8.1%