

## Assiettes "Promeneurs"

Salade verte 9 Salade variée 14/ 20

Crème de butternut 10

Chèvre frais de Chasseral au thym et huile vierge 1<sup>er</sup> 16

Filets de bondelle du lac fumée à la tapenade 1<sup>er</sup> 24

Jambon cru, pastèque du Vully, crudités 1<sup>er</sup> 20

Bol de moules de bouchot "coquilles" aux épices thaï 1<sup>er</sup> 18

Gnocchi piémontais aux bolets et chanterelles modestes 32

Risotto intégral safrané aux crevettes mini & maxi 34

Truite rose du lac de Neuchâtel au poireau 38

Souris d'épaule d'agneau au jus tomate 30

Jarret de veau cuit entier, sauce de sa moelle 36

Cassoton de canette d'Appenzell mijotée au cassis 30

Moelleux de Maracaibo, ganache cognac 14

Café glacé 11

Tirami-sù 10

Vermicelles de marrons 10

Poire au vin rouge et cannelle 12

## Vins au verre

Chasselas 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

Sashimi de saumon de Lostallo

Au soja, huile de sésame, wasabi et wakame

Ou

Pâté de cerf maison et jambon séché de sanglier

Gelée de gibier et garnitures diverses

Cassolette de crevettes maxi

A la nage safranée et petits légumes

Ou

Beaux bolets du canton à l'huile de noisette

Crème d'agarics, fluette

Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette

Petites vapeurs, jardinière

Ou

Faux-filet de bœuf des Franches à l'estragon

Pommes darphin, jardinière

Parfait glacé à l'absinthe Larusée

Ou

Sablé de fraises du Vully, gelée de framboises

Prix du menu complet 79

Premier, Suite, Dessert 59

1<sup>er</sup> froid 24 / 1<sup>er</sup> chaud 26 / Assiette 38

Dessert du jour 14

Fromages de la région 14

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

Allergène : ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux

Hôtel de Commune Dombresson / Septembre 2022 /

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