

Assiettes "Promeneurs"

Salades et crudités 10 / Salade feuilles 8

Crème de courge muscat 11

Bouillabaisse légère 14

Moules de bouchot glacées à la crème d'Espelette 1^{er} 20

Chèvre frais, tomates sèches et artichauts 1^{er} 18

Roastbeef de coin à la mayo maison 1^{er} 22

Casarecce aux chanterelles et crème d'agarics 32

Moules de bouchots au curry vert et basilic 34

Loup cuit sur écailles, émulsion safranée 40^{30MN}

Filets de perches du lac (Delley) cuisinés au beurre 40

Filet de porc à la poire à botzi 34

Sauté d'agneau aux épices marocaines 34

Côte de cerf sauvage d'Alsace à l'Armagnac 44

Enfants :

Salade-Filet de veau-Meringue Suchard 20

Vermicelles de marrons 11

Café glacé 12

Crème brûlée 11

Moelleux Maracaibo 14

Mousse glacée framboise 12

Vins au verre

Chasselas 5,50 / Non filtré 5,50

Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Savagnin blanc 7,50

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50

Gamaret-garanoir 8,50

Menu du Dimanche

Epais carpaccio de thon rouge "cuit" au citron

Taboulé et tomates vertes épiciés, salicornes

Ou

Terrine de cerf-faon maison

A l'épine vinette et falernum de Larusée

Aiguillette de sandre du pays

Au beurre blanc citronné

Ou

Caille impériale des Dombes

A l'échalote, chanterelles et vin jaune

Omble chevalier de Brüggli au persil plat

Petites vapeur et jardinière

Ou

Faux-filet de bœuf à l'estragon

Pommes au four et jardinière

Assiette du pâtissier

Ou

Palette du sorbets et crèmes glacées

Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 79

Premier, Suite, Dessert 59

1^{er} froid 24 / 1^{er} chaud 26 / Assiette 38

Dessert du jour 14

Allergène : ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux

Hôtel de Commune Dombresson / Septembre 2023

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