

Petite carte du jour

Crème de courge 9

Salade verte 5 / 9 Salade variée 8 / 12 / 17

Huîtres N°3 au naturel, par trois 12 / par six 22

Patta blanca Alcalá 36 mois, doucette 24



Cassolette de moules de bouchot au curry vert 32

Saumon bio de Lostallo à la ciboulette 38



Pieds de porc braisés au madère 34

Langue de veau à la crème de citron 34

Faux-filet de bœuf au poivre noir 44



Parfait glacé à l'absinthe du Val-de-Ruz 15

Panaché de sorbets et crèmes glacées 14

Composition toute en caramel 16



Vins au verre

Champagne Ployez-Jacquemart brut 16.-

Chasselas sur lie Maison Carrée 5,50

Chardonnay Caves du prieuré 7,50

Pinot gris Caves du prieuré 6,50

Œil de perdrix Chambleau 6,50

Pinot noir Maison Carrée, Hauterive 7,50

Chambolle-Musigny 2015 19.-

Gourt de Mautens 2012 17.-

Gourmandine Caves du Prieuré 14.-

Avec nos meilleurs vœux

Toute l'équipe de

L'Hôtel de Commune de Dombresson

Menu du jour

Duo de saumon bio de Lostallo

L'un fumé "maison", le second mi-cuit

Ou

Rillettes de lapin des Bois

A la gelée fine et doucette mimosa



Œuf poché à la truffe noire

Et émulsion crémeuse de champignons

Ou

Noix de ris de veau rôtie

A la crème d'agaric et truffe noire



Langoustine du Cap aux moules et curry

Riz intégral et jardinière

Ou

Poularde fermière rôtie au vin jaune

Mousselines et jardinière



Moelleux de Maracaibo, ganache cognac

Ou

Stollen des Fêtes aux agrumes transalpins

Prix du menu complet fr.82.-

Premier, Suite, Dessert fr.64.-

Premier du jour 28.- / Assiette du jour fr.38.-

Dessert du jour fr.12.-

Fromages de la région fr.14.-

Bon appétit

