

Merci de votre visite

Et Bon Appétit

Toujours dans un certain respect
des règles covido-compatibles
Merci de votre compréhension 😊

Hôtel de Commune 2056 Dombresson
Tel 032 853 24 01 / 032 853 60 08
info@hoteldombresson.ch

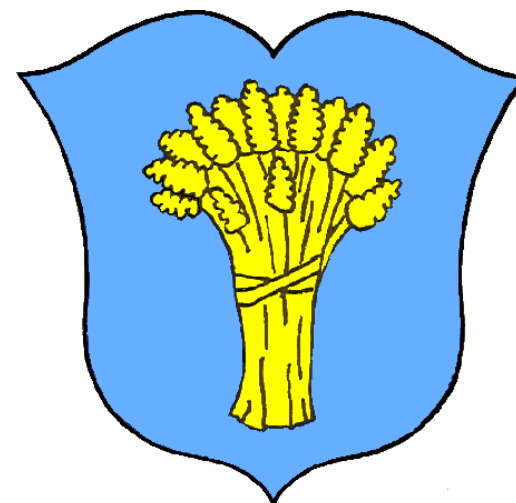
www.hoteldombresson.ch

Chambres-WI-FI-cave de choix
Produits de région, de saison et de raison

Fermé mardi, mercredi, dimanche soir

Hôtel de Commune Dombresson


Menu et vins au verre




En mars 2023

Vins au verre


Mauler brut cuvée excellence 14.-
Champagne Ployez-Jacquemart brut 16.-
Chardonnay, Neuchâtel 7,50
Pinot gris, Neuchâtel 7,50
Savagnin blanc, Neuchâtel 8,50
Viognier, Neuchâtel 8,50
Autre vin blanc selon l'humeur




Œil de perdrix, Neuchâtel 7,50



Pinot noir, Neuchâtel 7,50
Assemblage, Neuchâtel 8,50
Autre vin rouge selon l'humeur



Vin doux de Neuchâtel 14.-




Allergie !

Ail, oignon, céleri et compagnie


T.V.A. de 7,7 % incluse / viandes, volailles, omble CH
Sole, St-Jacques UE / Crevettes VN / Langoustines RSA

Menu de fin d'hiver


Carpaccio de noix de Saint-Jacques
A la vinaigrette de vongole, guacamole




Travers de filet de sole de Normandie
Nage d'artichauts et petits pois




Langoustine du Cap aux primes asperges
Ris intégral, crème de cerfeuil




Cuisse et minute de canette d'Appenzell
A l'orange rouge et poivre de Sichuan




Faux-filet de bœuf des Franches-Montagnes
A la hollandaise et réduction bordelaise
Pommes du jour et jardinière



Fromages de la région
Pain intégral aux fruits secs



Sorbets et crème glacée



Assiette du pâtissier

Prix du menu fr.125.-

Afin de préserver la santé du soixantenaire en cuisine
Ce menu est proposé pour l'ensemble de la tablée