

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

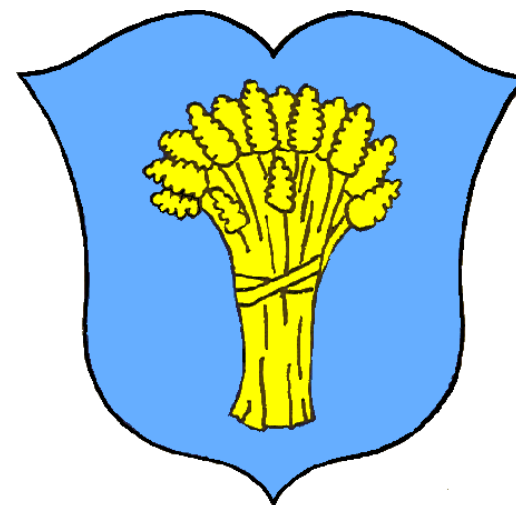
www.hoteldombresson.ch

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



Printemps 2023

Vins au verre

Mauler brut cuvée excellence 14.-
Champagne Ployez-Jacquemart brut 16.-
Chardonnay, Neuchâtel 7,50
Pinot gris, Neuchâtel 7,50
Viognier, Neuchâtel 8,50
Autres vins blancs selon l'humeur



Œil de perdrix, Neuchâtel 7,50



Pinot noir, Neuchâtel 7,50
Assemblage, Neuchâtel 8,50
Autres vins rouges selon l'humeur



Vin doux, d'ici ou d'ailleurs 14.-



Les plats du menu de printemps
Peuvent éventuellement vous être proposés à la carte
Demandez et vous saurez

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 Printemps

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



Sole de Normandie cuite sur l'arête
Beurre blanc d'artichauts et petits pois



Langoustine du Cap aux asperges
Emulsion de cerfeuil



Cassolette de ris de veau
A l'agaric et morilles crémeuses



Cabri bio des Franches-Montagnes
Jus tranché à l'huile d'ail des ours
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.135.-

Afin de préserver la santé du soixantenaire en cuisine
Ce menu est proposé pour l'ensemble de la tablee
Merci de votre compréhension