

Des Nouvelles de la Cuisine, octobre 2023
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Soir

Mi-cuit d'omble chevalier de Brüggli au taboulé citronné
Ou

Pâté maison de chamois d'ici au falernum de Larusée

Loup de mer à la nage de moules safranée

Ou

Médailles de cerf des Brenets à l'Armagnac

Assiette du pâtissier ou Fromages de la région ou Palette glacée

Menu fr.64.-

Plat supplémentaire fr.20.-, Caille impériale

Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Salades : Feuilles 8.- __ Composée 10.-

Potages : Crème de courges 11.- / Bouillabaisse légère 14.-

Moules de bouchot en gelée fine et crème d'Espelette 1^{er} 20.-

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

Roastdeer des Brenets à la mayo maison et condiments 1^{er} 24.-

Végé et Poissons

Bolets frais et : Spaetzli 32.- / Risotto au mascarpone 32.- / Roesti 32.-

Eaux douces du pays au beurre blanc citronné 40.-

Moules de bouchots (coquilles) au céleri branche 32.-

Nage de moules de bouchots en marinère de basilic 36.-

Viandes, Volailles, Gibiers, Abats

Basse-cour : Blanc de volaille d'Appenzell au parfum BBQ 30.-

Veau : Blanquette aux bolets frais 34.-

Agneau : Mijoté aux épices marocaines 34.-

Cerf des Brenets : Brasato au vin de Bordeaux 34.-

Desserts (maison)

Parfait glacé absinthe ^{VDR} 14.- / Crème brûlée 10.- / Vermicelles 10.-
Café glacé 11.- / Trio de crèmes glacées 10.- / Framboises du Vully 12.-

Bon Appétit

Viandes, eaux douces, volailles CH / Poissons mer, coquillages UE / Crevettes VN / Thon PH
Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage
Exposition par Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie Stücker Dombresson / Carte N°1
TVA 7,7 % incluse / Vos paiements en CASH sont toujours appréciés
Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, prière de ne pas rouspéter
☺ Produits de régions, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ☺