

Samedi 21 Novembre / 11h40 à 13h20  
The "Ninja Mike Drive" de Dombresson (Les Bourdons)

Sans précommande / masque et distance /

Salade variée 6.- / Saucisse sèche 6.- / Potage 5.-

Mousse de bondelle du lac fumée 12.-

Pâté (gl) de sanglier de Fresens à la pistache 12.-

Chèvre frais au thym, boulgour (gl) à l'huile vierge 12.-

\*\*\*\*\*

Palette de bœuf mijotée au vin de Bordeaux 16.-

\*\*\*\*\*

Cuisse de canette confite au gingembre 15.-

\*\*\*\*\*

Sandre du Sorgereux au persil plat, riz intégral et jardinière 24.-

\*\*\*\*\*

Champignons si arrivage du marché 18.-

\*\*\*\*\*

Crème brûlée 6.-

Moelleux au chocolat 8.-

Tartelette citron – clémentine 6.-

\*\*\*\*\*

Ce soir, uniquement précommande, jusqu'à 15h00

Par [info@hoteldombresson.ch](mailto:info@hoteldombresson.ch), ouvert de 18h15 à 19h15

\*\*\*\*\*

Saumon de Lostallo mariné cru au gingembre et soja 18.-

Pâté (gl) de sanglier de Fresens à la pistache 12.-

Mousse de bondelle du lac fumée à la tapenade 12.-

\*\*\*\*\*

Rôti de sanglier de Fresens aux champignons 18.-

Haricots secs, lards, fumés, saucisses etc. 15.-

Filets de perches du lac (Delley) meunière 26.- (gl)

Attention, ces plats sont à réchauffer ... !!!!

\*\*\*\*\*

Tartelette citron – clémentine 6.-

Moelleux Maracaibo 8.-

Vermicelles de marrons 6.-

Merci de votre fidélité et Bon Appétit

Cuisine sans gluten (gl) ni arachides (ar) sauf indication

Payements, cash exact ou postcard / ec-direct sans contact

*Viandes et volailles CH / Poissons eaux douces CH / Poisson mer UE*

TVA 2,5% incluse / PostCard et EC direct acceptées / cartes de crédit exclues / 21.11.2020