

Des Nouvelles de la Cuisine en ce vendredi 18 octobre 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour



Pâté maison de chamois du Jura Bernois
Au falernum de Larusée et pistaches

Filet de petit loup de mer au safran*
Riz intégral et jardinière

Meringue Suchard

Menu fr.34.- / Premier 12,50 / *Assiette du jour 21.- / Dessert 7,50



Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Apéro : Gâteau au fromage 6.- / Saucisse sèche 6.-

Salades ^{VGR} : Feuilles 7.- / Doucette, lard, œuf, croûtons 18.-

Potages : Crème de courge 11.- ^{VGR}

Truite rose du lac de Neuch' (Delley) fumée au bois de hêtre 1^{er} 24.-

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz au thym 16.- / 26.- ^{VGR}

Terrine maison de sanglier neuchâtelois au vin de Banyuls 1^{er} 16.-



Végé, Poissons, Fruits de mer

Spaetzli aux champignons frais et crème d'agarics 24.- ^{VGR}

Filets de perches du lac (Delley) au beurre de la Chaux'du 38.-

Viandes, Volailles, Abats, Gibiers

Porc : Lard, saucisson ^{NE}, saucisse au foie, boudin, poireaux 28.-

Boeuf : Brasato de palette mijotée au tempranillo 32.-

Chevreuil : Rôti haché, sauce cognac 28.- / Civet maison au pinot noir 26.-

Bergerie : Sauté d'agneau aux épices marocaines 28.-

Desserts (maison)

Parfait glacé absinthe 14.- / Moelleux Maracaibo 14.- / Poire pochée au miel 12.-

Vermicelles 10.- / Crème brûlée 10.- / Café glacé 11.- / Fromages 10.-

Bon Appétit

Viandes, eaux douces, volailles, gibiers CH / Poissons mer, coquillages, crevettes, Cailles UE / TVA 8,1% confédération
Infos disponibles pour allergènes, cliquez ICI ou lisez la notice d'emballage / On ne fume pas à l'intérieur

Exposition – vente, Monsieur Alain Jaquet de Bevaix / Pain de la boulangerie STÜCKER Dombresson

Les paiements en CASH sont toujours TRES appréciés / Terminal en panne

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 ©

