

## Carte du soir

Salades et crudités 10 / Salade feuilles 8

Crème d'asperges à l'ail des ours 1<sup>er</sup> 14

Bouillabaisse aux dés de la mer 1<sup>er</sup> 22

Chèvre frais du Val-de-Ruz et artichaut barigoule 1<sup>er</sup> 18

Cocktail de crevettes grises sauvages Calypso 23 / 33

Vitello de longe cuite rosé à la tomate jaune épicée 24 / 34

Lentilles <sup>VDR</sup>, humus et jardinière aux épices des Indes 28

Gnocchi maison aux morilles, asperges et ail des ours 36

Asperges hollandaise 26 / 36 sup. patta negra <sup>ALCALA</sup> 14

Moules de bouchot (coquille) à l'oignon nouveau 32

Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 44

Cabillaud du Nord au curry de moules et vongole 40

Filet de porc au miel, gingembre et soja 36

Ris et rognons de veau aux asperges et ail des ours 42

Quasi de veau aux morilles crémeuses 44

Filet de bœuf grillé à l'estragon 55

Moelleux Maracaibo, ganache cognac 15

Crème brûlée 12

Café glacé 12

Trio de sorbets de fruits frais 11

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 15

Assiette du pâtissier, sorbet, crème glacée 17

Vins au verre, notre choix selon arrivages

Chasselas 6.- / Non filtré 6.-

Chardonnay 7,60 / Pinot gris 7,60 / Spécialité 8,70

Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60

Assemblage et spécialité du jour de 8,70 à 9,50

Hôtel de Commune Dombresson / Mai 2025 / N°3

Viandes, eaux douces, volailles, asperges CH / Poissons mer, coquillages, patta UE / Pains Stücker Dombresson / T.V.A. de 8.1% Confédération

Il se peut qu'une chose ou l'autre nous manque, inutile donc de rouspéter

## Menu du soir

Cru mais cuit de truite de Bremgarten

Guacamole, petites pousses et chamarré

Ou

Tataki de bœuf des Franches-Montagnes

Marinade de soja au gingembre

Aiguillette de sandre du Gothard

Aux asperges des Trois-Lacs et persil plat

Ou

Confit et magret de canette d'Appenzell

A la rhubarbe et poivre de Sichuan

Turbot atlantique à la nage safranée

Riz du Vully et jardinière

Ou

Côt-é-pôle d'agneau au jus corsé

Pommes du jour et jardinière

"Русская сирапа" aux fraises du Vully

Ou

Glace à l'italienne arrosée Limoncello

Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 92

Premier, Plat, Dessert 72

Premier 26 / Assiette 42 / Dessert 15

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé

