



Carte du soir

Salade verte 8 Salade variée 10

Crème de courge butternut 14

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz 1^{er} 18

Cocktail de crevettes grises sauvages Calypso 1^{er} 23

Sashimi de saumon de Lostallo à la japonaise 1^{er} 26

Patta negra de sanglier ^{ESP} "Alcala" à Vaumarcus 1^{er} 32

Saint-Jacques aux petits légumes safranés 1^{er} 32

Moules de bouchots (coquille) 32

Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 42

Sole du Nord au beurre blanc citronné 50/55

Surprises et imprévus selon la pêche

Pieds de porc 35 / A la truffe noire si arrivage 55

Magret de canette d'Appenzell à l'aigre-doux 44

Médallions de casi de veau aux champignons 46

Faux-filet de bœuf aux racines blanches 50

Divers et mijotés selon l'humeur et la météo 40/45

Café glacé 12

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 15

Crème brûlée 12

Poire pochée au miel, anglaise vanillée 14

Assiette du pâtissier 17

Vins au verre

Chasselas 6

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

Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60

Assemblage, selon la cave 8,70 / Spécialité du jour 9,50

Hôtel de Commune Dombresson / Novembre 2024 exemple pouvant évoluer très rapidement

Viandes, Eaux douces, Volailles, Gibiers CH / Eaux de mers, Cailles, Patta UE / Langoustines ZA / Pain Stücker Dombresson / T.V.A. 8.1% Confédération

Menu du soir

Truite rose du lac de Neuchâtel fumée chez Delley

Guacamole, petites pousses et chamarré

Ou

Terrine maison de chevreuil du massif jurassien

Au cognac et bolets séchés

Parmentier de loup de méditerranée

Aux moules, Saint-Jacques et poireaux

Ou

Caille impériale des Dombes

Aux champignons selon arrivage et vin jaune

Aiguillette de sandre du Gothard

Sautée au beurre de La Chaux-du-Milieu

Ou

Pièce noble de bœuf grillée à l'estragon

Pommes du jour et jardinière d'automne

Nougat glacé maison au marasquin Luxardo

Ou

Moelleux Maracaibo, ganache blanche au cognac

Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 88

Premier, Plat, Dessert 68

Premier 24/26 / Assiette 42 / Dessert 15



Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé