

Des Nouvelles de la Cuisine, Été 2024
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

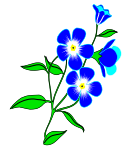
Menu du Soir

Cru mais cuit de truite de Bremgarten au guacamole

Volaille blanche d'Appenzell aux chanterelles

Crème renversée au caramel

Menu fr.45.-



Le P'tit Menu

Vitello de longe cuite rosé aux tomates épicées

Sandre du Gothard cuisiné au beurre cantonal

Framboises du Vully

Menu fr.58.-



Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Tapas ^{VGR} : Shot-tomate 6.- / Olives & Pecorino 8.-

Salades ^{VGR} : Feuilles 8.- __ Composée 10.- __ Grande 18.-

Nage de moules de bouchot au curry Madras léger 22.-

Cocktail de crevettes grises sauvages Calypso 23.- / 33.-

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz au thym du jardin 1^{er} 18.- ^{VGR}

Rillettes de lapin des Bois, gelée de court-bouillon 20.- / 30



Végé, Poissons, Fruits de mer

Chanterelles fraîches à la crème d'agarics et ciboulette 34.- ^{VGR}

Loup de méditerranée à la ratatouille et bouillabaisse 40.-

Saumon de Lostallo à la crème chlorophylle 40.-

Viandes, Volailles, Abats

Porc : Filet au miel, gingembre et soja 35.-

Veau : Rognons à l'échalote 40.- / Médallions aux chanterelles 44.-

Bœuf : Faux-filet aux herbes potagère 46.- / Sauté au poivre noir 28.-

Desserts (maison)

Moelleux Maracaibo 15.- / Café glacé 12.- / Nougat glacé-marasquin 14.-

Parfait glacé absinthe ^{VDR} 15.- / Trio de sorbets 10.- / Crème brûlée 12.- / Fromages 16.-

Bon Appétit



Viandes, eaux douces, volailles, CH / Poissons mer, coquillages, crevettes 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

Il se peut qu'un produit ou une préparation nous manque, prière de ne pas rous-péter

© Produits de régions, de saison et de raison cuisinés maison avec passion ©