

Des Nouvelles de la Cuisine en ce lundi 25 novembre 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch



Menu du Jour

Marinade crue de daurade royale au citron et huile vierge

Mijoté d'agneau à l'ail et romarin

Jardinière et gnocchi piémontais

Tourte boskoop

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

Menu Champêtre

Tartare de faux-filet de bœuf à l'huile de chardon

Riz du Vully safrané aux moules, sole, loup et St-Jacques

Trio du pâtissier

Menu fr.44.-



Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Salades^{VGR} : Feuilles 7.- __ Composée 9.-

Potages : Crème de courge muscat 11.-^{VGR}

Saumon de Lostallo "cuit" au sel, marinade gingembre - soja 1^{er} 24.-

Terrine maison de chevreuil et sanglier au cognac 1^{er} 18.-

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz au thym et huile vierge 1^{er} 16.-^{VGR}



Végé, Poissons, Fruits de mer

Chanterelles modestes du Val'Tra à la crème d'agarics 34.-^{VGR}

Omble chevalier de Brüggli à la ciboulette 38.-

Daurade royale au coulis de bouillabaisse 36.-

Viandes, Volailles, Abats, Gibiers

Veau : Rognons sautés au beurre et échalotes 36.-

Porc : Choucroute 32.- / Filet au cognac 34.- / Pieds au poivre 28.-

Dernier gibier : Rôti de cuisse de cerf des Brenets aux chanterelles 30.-



Desserts (maison)

Crème brûlée 10.- / Poire pochée au miel 12.- / Ba'nanas au rhum 14.-

Café glacé 11.- / Parfait glacé absinthe 14.- / Fromages de la région 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

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 ☺