

Des Nouvelles de la Cuisine en ce lundi 8 juillet 2024 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch

Menu du Jour

Tartare de palée du lac au citron et huile vierge

Volaille blanche de Lordel aux champignons
Pommes du jour et jardinière

Salade de fruits frais

Menu fr.34.- / Premier 12,50 / *Assiette du jour 20,50 / Dessert 7.-

Menu Champêtre

Mousse de lapin des Bois à la gelée de court-bouillon

Filet de sole du Nord en émulsion safranée

Gratin de myrtilles du Vully à l'anglaise
Menu fr.44.-



Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Tapas : Olives & Pecorino 6.- VGR /

Salades : Feuilles 7.- VGR __ Composée 9.- VGR

Crème de bolets frais 12.- / Bouillabaisse de loup de mer 1^{er} 18.-

Cocktail de crevettes grises sauvages aux dés de tomates 20.- / 30.-

Chèvre frais du Val-de-Ruz au thym et artichaut 16.- / 26.- VGR

Vitello de longe cuite rosé aux tomates épicées 22.- / 32.-

Végé, Poissons, Asperges des Trois Lacs

Riz du Vully aux bolets frais et mascarpone 28.- VGR

Duo d'omble et sandre du pays à la ciboulette 38.-

Minute de sole du Nord aux moules, courgettes et basilic thaï 36.-



Viandes, Volailles, Abats

Veau : Ris, rognons et quasi au romarin 36.-

Bœuf des Franches : Faux-filet aux herbes potagère 44.- 20 MN

Basse-cour : Sauté minute de canette d'Appenzell au cassis 32.-

Porc : Mijoté de carré & jarret au miel, gingembre et soja 26.-

Desserts (maison)

Baba aux framboises du Vully 12.- / Fromages d'ici 9.- / Café glacé 11.-

Parfait glacé à l'absinthe VDR 14.- / Crème brûlée 10.- / Trio de sorbets 9.-

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 rouspéter

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