

Des Nouvelles de la Cuisine en ce mercredi 1er janvier 2025 à Midi
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / www.hoteldombresson.ch



Menu du Jour

Escabèche de loup de mer au citron

Sauté d'agneau* à la tomate

Pommes du jour et jardinière

Crème brûlée

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

Menu Champêtre

Rillettes de lapin des Bois à la truffe noire

Duo des pêcheurs d'eaux douces du pays

Tourte boskoop à l'anglaise

Menu fr.46.- / Premier 18.- / Assiette 28.- / Dessert 10.-

Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Salades^{VGR} : Feuilles 7.-

Potages : Bouillabaisse légère 12.-

Parmentier crémeux au poireau et fruits de mer 1^{er} 22.-

Cru mais cuit de truite rose de Bremgarten au caviar osciètre 1^{er} 26.-

Chèvre frais et artichauts du Val-de-Ruz au thym 16.- / 26.-^{VGR}



Végé, Poissons, Fruits de mer

Moules de bouchots (sans coquilles) au curry vert 28.-

Riz du Vully safrané façon maritime 28.-

Viandes, Volailles, Abats, Gibiers

Porc : Pied-jarret aux morilles 28.- / Choucroute 24.-

Basse-cour : Volaille d'Appenzell à la crème de vin jaune 28.-

Veau : Sauté de ris et rognons au poivre noir 28.-

Bœuf : Queue mijotée tout gentiment au vin de Bordeaux 28.-



Desserts (maison)

Vermicelles au kirsch 10.- / Trio de sorbets 9.- /

Café glacé 11.- / Nougat glacé-marasquin 14.- / Fromages 10.-

Carte en mode vide frigo yatenkya / Bon Appétit



Viandes, eaux douces, volailles, gibiers CH / Poissons & fruits de mer 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 ☺