

Des Nouvelles de la Cuisine en ce vendredi 30 août 2024 à Midi  
Hôtel de Commune 2056 Dombresson / [www.hoteldombresson.ch](http://www.hoteldombresson.ch)

### Menu du Jour

Jambon séché et melon du Vully

\*\*\*\*\*

Snack de thon rouge à la brandade de crevettes grises\*  
Emulsion de basilic thaï et courgettes à l'huile vierge

\*\*\*\*\*

Crème prise meringuée de pêche de Cudrefin

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

### Menu Champêtre

Cru mais cuit de truite rose de Bremgarten

\*\*\*\*\*

Minute de quasi de veau aux champignons

\*\*\*\*\*

Trio de crèmes glacées

Menu fr.44.-



### Potages, Premiers Plats, Cuisine Froide

Tapas : Terrine pur porc 6.- / Olives & Pecorino 6.- VGR

Salades VGR : Feuilles 7.- \_\_ Composée 9.- \_\_ Grande 18.-

Bouillabaisse légère aux dés de loup de mer 1<sup>er</sup> 12.-

Moules de bouchots (décortiquées) au curry Madras 1<sup>er</sup> 22.-

Sashimi de saumon de Lostallo au gingembre et soja 24.- / 34.-

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



### Végé, Poissons, Fruits de mer

Omelette (3) du jardinier et du fromager 24.- VGR

Sandre du Gothard cuisinés au beurre de la Chaux' du 38.-

Loup de méditerranée cuit sur écailles, ratatouille fine 38.- 30MN



### Viandes, Volailles, Abats

Veau : Rognons à l'échalote 36.- / Longe aux tomates épicées 32.-

Boeuf : Sauté au soja, gingembre et légumes croquants 28.-

Porc : Filet aux chanterelles fraîches 34.-

### Desserts (maison)

Crème brûlée 10.- / Trio de sorbets 9.- / Framboises du Vully 12.-

Parfait glacé à l'absinthe VDR 14.- / Café glacé 11.- / Fromages 10.-

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 ©