

Saint-Martin 2024, Vendredi 29 Novembre

Hôtel de Commune Dombresson

En collaboration étroite avec la boucherie Bilat Les Bois

Toetché maison, recette de la grand'mère de Valérie, la Jeanne, de Cornol

Saucisse sèche aux herbes

Gelée de ménage, œuf, cornichon, doucette

Boudin, oignon rouge au four, pomme reinette, racine rouge râpée, pain de sucre

Atriaux & Saucisse à rôtir, poireau & pommes de terre crémeux

Choucroute paysanne au chardonnay

Lard salé / bajoue grasse fumée / Saucisse d'Ajoie / Jambon, moutarde et pomme vapeur

Epaule cuisinée au court-bouillon, sur l'os et la couenne

Légumes de fin d'automne, mousseline de pommes de terre

Crème au sucre brûlé, striflate, truffe damassine

Prix du menu fr.70.- par personne

Les vins de Mr Alain Gerber Hauterive / Chasselas Champreyvers 5.50 le dl et 38.-bt,

Pinot noir Hauterive 7.- le dl ou 48.-bt

Mauler cuvée excellence 14.- dl / 85.- bt,

Damassine 10.- et coing 8.- de Cornol, Gentiane de Chasseral 10.-, prune maison 8.-

Bières pression Boxer, blanche et spéciale 4.- / BFM La Meule en bouteille 8.70

Bière sans alcool Eichhof bouteille 6.-

Provenances :

Le porc fermier, Jules des Bois, végétaux marché de Neuchâtel, Pdt de Chézard

Pain cochon-paysan Par Frederic Stücker de Dombresson