Assiettes "Promeneurs"

Salade feuilles 8 / Salades et crudités 10
Crème d'asperges vertes 1er 14
Parfait maison de noix et bolets secs 1er 16 VGL
Chèvre du Val-de-Ruz au thym et artichaut 1er 18
Filets de bondelle du lac fumée (Magnin) 1er 22
Tataki de faux-filet de bœuf au soja et gingembre 1er 26

Riz intégral aux asperges, mascarpone, ail des ours 32
Asperges de Cavaillon, hollandaise véritable 36

Omble chevalier de Brüggli au persil plat 40
Dos de loup de mer, bouillabaisse, artichauts 40

Epaule d'agneau rôtie aux épices marocaines 32
Filet de porc au poivre vert 34
Filet de veau aux morilles sèches 50

Enfants

Salade-steak de veau-meringue Suchard 20

Café glacé 12
Sorbet "Caves du Prieuré", moût-marc 14
Parfait glacé à l'absinthe larusée 15
Salade de fruits frais à l'orientale 10
Composition toute en caramel 15

Vins au verre

Chasselas 6.- / Non filtré 6.-
Chardonnay 7,60 / Pinot gris 7,60 / Spécialité 8,70

Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60
Assemblage, selon la cave 8,70 / Spécialité du jour 9,50

Menu du Dimanche

Cru mais cuit de saumon de Lostallo
Tapenade, guacamole, chamarré
Ou
Rillettes maison de lapin des Bois
A la gelée de court-bouillon et pickles

Barbue de ligne des côtes Normandes
A la nage de coques et asperges safranée
Ou
Asperges blanches de Cavaillon
Et crème prise de morilles fraiches à la ciboulette

Duo de perches du lac et sandre du Gothard
Petites vapeur et jardinière
Ou
Faux-filet de bœuf à l'estragon
Mousselines et jardinière

Pasticciotto à la prime rhubarbe du pays
Ou
Assiette du pâtissier, sorbets
Ou
Fromages de la région

Prix du menu complet 82
Premier, Suite, Dessert 62

1er froid 24 / 1er chaud 26 / Assiette 40
Dessert du jour 14

Allergène
Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé

Hôtel de Commune Dombresson / Dimanche 24 mars 2024
Viandes, eaux douces, basse-cour CH / Poissons mer, coquillages, UE / asperges vertes IT, asperges blanches FR / Pains Stücker Dombresson / T.V.A. de 8.1%