

Restaurant de l'Etoile

Les entrées

<i>Salade verte de saison et julienne de céleri</i>		8.00
<i>Terrine maison de marcassin aux cèpes du Chablais et pickles de bolet de la Région à l'huile d'olive Italienne</i>		16.50
<i>Escalope de foie gras poêlé à la compotée d'oignon grenadine et crème de balsamique</i>	50 gr 100 gr	15.00 25.00
<i>Ravioli de cabillaud et pomme de terre Agria</i>	entrée	16.00
<i>à la crème de courge muscade et sauge du jardin</i>	suite avec salade	26.00

Les suites

<i>Rognons de veau frais du Pays poêlés au poivre noir et échalote ciselée</i>		28.00
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, frites « maison » et salade verte</i>		30.00
<i>Pavé de rumsteak grillé à la plancha</i>	beurre maison : 1.00 poivre noir concassé : 1.00	38.00
<i>Araignée de veau poêlée minute, sauce crémeuse aux airelles rouges et nouilles fraîches à la poudre de champignons</i>		35.00

Nos mets de chasse

<i>Civet de lièvre argentin, mariné par nos soins, servi en cocotte, aux oignons grelots et laurier sauce, nouilles fraîches maison</i>		34.00
<i>Saucisse à rôtir de gibier à l'embeurrée de chou vert et sureau noir</i>		28.00
<i>Escalopines de chevreuil poêlées, sauce poivrade aux airelles rouges et thym frais</i>		42.00
<i>Entrecôte de cerf, sauce aux pruneaux Fellenberg et verveine citron</i>		45.00

Tous nos plats sont servis avec une garniture de saison

Provenance de nos viandes : Veau et bœuf - CH /lièvre - AR / autre gibier - CH, AT