

Restaurant de l'Etoile

Les entrées

<i>Mesclun du marché et julienne de chicon du Pays</i>		8.20
<i>Salade de ris de veau et foie gras aux rouelles d'oignon frits, huile de noix et balsamique</i>		24.00
<i>Soupe de poissons de roche, pain frotté à l'ail et sauce rouille</i>		14.00
<i>Ravioli d'épinard et ricotta à la crème de thym et huile d'olive Italienne</i>		12.00
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce au miel de citron</i>	50 gr	16.00
<i>et vinaigre de framboise, mousse de légume</i>	100 gr	28.00

Les suites

<i>Ravioli d'épinard et ricotta à la crème de thym et huile d'olive Italienne, salade verte</i>		24.00
<i>Escalopine de cabillaud « skrei » grillée sur peau à la nage de citronnelle, lait de coco et mousse de patate douce</i>		35.00

Les viandes du Pays

<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, frites « maison » et salade verte</i>		30.00
<i>Les incontournables rognons de veau frais poêlés au poivre noir et échalote ciselée</i>		28.00
<i>Onglet de veau juste snacké, sauce crémeuse aux morilles et asperges, nouilles fraîches maison à la farine complète</i>		35.00
<i>Entrecôte de bœuf rassis sur os, grillée à la « plancha » et garnitures</i>		39.00
<i>Au choix : beurre maison</i>	1.00	
<i>sauce aux morilles</i>	6.50	

provenance du poisson : Norvège