

Restaurant de l'Etoile

Les suites

*Ravioli de panais et vacherin Mt d'Or à la crème de topinambour
et noisette torréfiée, salade verte* 26.00

*Queues de cigales de mer panées à la mie de pain fraîche,
beurre blanc vanille et riz parfumé à la cardamome* 45.00

Les viandes du Pays

Tartare de bœuf coupé au couteau, frites « maison » et salade hivernale 32.00

Médailles de veau grillé à la plancha, sauce aux dattes et passion 44.00

*Les incontournables rognons de veau frais poêlés
au poivre noir et échalote ciselée* 28.00

*Filet mignon de porc poêlé, sauce au poivre et caramel, méli-mélo de
légumes racines au persil plat* 36.00

* * *

*

Fondue au fromage de notre Artisan 26.00
(n'est pas servi le vendredi soir et samedi soir)

*provenance de la viande : bœuf, veau, porc – CH
cigales de mer :*