

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Les suites*

*Ravioli de chèvre frais et crème de Gruyère à la ciboule et ail des ours,  
sauce au thym et parmesan, salade verte* 26.00

*Filet d'omble chevalier grillé sur peau, en croûte de noisette,  
sauce crémeuse aux asperges* 39.00

## *Les viandes du Pays*

*Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute,  
frites « maison » et salade de saison* 32.00

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

*Roulade d'agneau de l'Oberland bernois aux tomates confites  
et romarin frais* 42.00

*Pavé d'entrecôte de bœuf rassis sur os grillé à la plancha* 39.00

*beurre maison : 1.00  
sauce aux morilles : 8.00  
sauce Syrah : 4.00*

*\* \* \**

*\**

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

*\*\*\*\*\**

*provenance de la viande : bœuf, veau, agneau – CH  
poisson : FR*