

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Menu de saison*

*Terrine maison de cochonnaille en gelée au Porto rouge et persil plat,  
vinaigrette ravigotante à l'huile de noix et cornichons,  
petit buisson de saladine de saison*

*et/ou*

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

*\*\*\**

*Roulade d'agneau de l'Oberland Bernois aux tomates confites et romarin frais,  
méli-mélo de pommes et légumes du marché*

*Ou*

*Pavé d'entrecôte de bœuf du Pays, rassis sur os, sauce Syrah  
et garniture de saison*

*\*\*\**

### ***Déclinaison autour du chocolat***

*marquise au chocolat noir de Tanzanie (75% cacao) et coulis de fruits exotiques  
glace et tuile chocolatée  
tulipe à la mousse de chocolat blanc et zestes d'orange*

*\**

*Menu avec 1 entrée Fr. 66.00 (3 plats)*

*Menu avec 2 entrées Fr. 75.00 (4 plats)*