

Restaurant de l'Etoile

Les suites

Les plats d'été

Friture d'éperlans, sauce tartare maison,
pommes Country et salade verte 24.00

Carpaccio de bœuf et sérac d'Alpage à l'huile de noix,
copeaux de parmesan et petite roquette 22.00

Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute,
Pommes nouvelles Country et salade verte 32.00

Lasagnes aux légumes de saison et champignons, sauce tomate,
pesto et salade verte 26.00

Filets de perche du Valais meunière à la poudre de noisette,
pommes nature et fine ratatouille aux épices 39.00

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

Onglet de veau du Pays juste snacké, poêlée de champignons des bois
au persil plat et garniture de saison 34.00

Pavé de rumsteak de bœuf du Pays grillé à la plancha 38.00

beurre maison : 1.00

poivre concassé : 1.00

sauce aux champignons des bois : 6.50

* * *

*

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

provenance de la viande : bœuf, veau, - CH

poisson : FR