

Restaurant de l'Etoile

Les suites

<i>Ravioli de poireau et pomme de terre Agria à la crème soubise, fouillis d'oignon séché et salade</i>	26.00
<i>Queues de cigale de mer panées à la mie de pain fraîche, riz basmati, tombée d'endives au lait de coco et curry Madras</i>	42.00
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute et ses garnitures</i>	33.00
<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 spaghettini à la farine de blé dur</i>	38.00
<i>Tournedos de canette rôti , sauce au miel et agrumes, méli-mélo de pommes et légumes racines</i>	36.00
<i>Parisienne de bœuf de nos pâturages grillée à la plancha</i>	42.00
<i>beurre maison aux cèpes de montagne</i>	3.00

* * *

<i>Fondue au fromage de notre Artisan (n'est pas servie le vendredi soir et samedi soir)</i>	26.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

*provenance de la viande : bœuf, veau, - CH
canette - FR*