

Restaurant de l'Etoile

Les suites

*Ravioli de champignons des bois aux asperges et mascarpone,
consommé à l'ail des ours, salade verte* 27.00

*Escalope de cabillaud poêlé en croûte de sarrasin à la nage de céréales,
tomates confites et thym citron* 45.00

Les viandes du Pays

Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute et ses garnitures 32.00

*Suprême de pintade rôti, sauce aux figues et gingembre,
mousseline de céleri pomme épicée et garniture de saison* 34.00

*Tête de veau, langue pochée et escalope de ris poêlée,
sauce gribiche, pommes nature et légumes de saison* 26.00

*Les incontournables rognons de veau frais poêlés
aux échalotes et poivre noir* 28.00

Aiguillette de bœuf de pâturage grillée à la plancha et garniture 36.00

*beurre maison : 1.00
sauce aux morilles : 7.50*

** * **

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 / pintade, canard - FR
poisson : Mer du Nord*