

Restaurant de l'Etoile

Les suites

<i>Ravioli maison de la mer légèrement safranés aux crustacés et basilic, bouillon de tomates épicé et huile d'olive Italienne, salade</i>	28.00
<i>Filets de perche Loë du Valais meunière à la poudre de noisette, riz basmati et légumes de saison</i>	39.00
<i>Suprême de pintade fermière rôti en croûte de maïs, sauce chanterelles à l'estragon frais et garniture de saison</i>	36.00
<i>Les incontournables rognons de veau frais poêlés au poivre noir et échalote violette ciselée</i>	28.00
<i>Onglet de bœuf grillé à la plancha et garniture de saison</i>	35.00

*beurre maison : 1.00
sauce à l'échalote : 3.50*

** * *
**

<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 - pintade : FR
poisson : CH*