

# *Restaurant de l'Étoile*

## *Les suites*

*Ravioli de betterave rouge et Bleu de Bresse à la crème d'endives,  
parmesan et huile d'olive Italienne, salade de saison* 28.00

## *Les viandes du Pays*

*Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute  
et garniture traditionnelle* 33.00

*Les incontournables rognons de veau frais poêlés  
au poivre noir et échalote ciselée* 28.50

*Filet mignon de porc poêlé, sauce au poivre et caramel,  
méli-mélo de pommes et légumes de saison* 35.00

## *Les mets de chasse*

*Tournedos de faisan rôti et escalope de foie gras poêlée,  
coulis de betterave rouge et chou à choucroute au genièvre* 42.00

*Civet de lièvre mariné par nos soins aux oignons grelots,  
lardons et laurier sauce, servi en cocotte, et  
nouilles fraîches à la farine complète* 36.00

*Médallions de chevreuil en crépinette poêlés, servis rosés,  
sauce poivrade aux airelles et verveine citron* 44.00

*Entrecôte de cerf, servie rosée, sauce aux pruneaux Fellenberg  
et thym frais* 46.00

*Les mets de chasse sont servis avec une garniture St Hubert  
et spätzli maison à la poudre de champignon*

\* \* \*

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

\*\*\*

*provenance de la viande : bœuf, veau, porc – CH  
faisan – FR, GB/ chevreuil et cerf – AT/marcassin - HU/lièvre - UY*