

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*