

Restaurant de l'Etoile

Les suites

<i>Ravioli de potimarron et Amaretti au beurre noisette et Grana Padano, salade de saison</i>	<i>26.00</i>
<i>Filet de bar rôti en croûte de sarrasin bio, effilochée d'endives et coulis de betterave rouge</i>	<i>44.00</i>
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute et garniture traditionnelle</i>	<i>33.00</i>
<i>Magret de canard grillé sur peau, sauce à l'orange et poivre Sichuan, méli-mélo de pommes et légumes racines</i>	<i>36.00</i>
<i>Les incontournables rognons de veau frais du Pays poêlés au poivre noir, échalote et persil plat</i>	<i>29.00</i>
<i>Onglet de bœuf grillé à la plancha et garniture de saison</i>	<i>34.00</i>
<i>sauce à l'échalote</i>	<i>3.00</i>
<i>beurre maison</i>	<i>1.00</i>

** * **

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

provenance de la viande : bœuf- CH / canard - FR