

Restaurant de l'Etoile

Les suites

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

* * *

<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- CH / canard - FR