

Restaurant de l'Etoile

Les suites

<i>Ravioli d'aubergine, ricotta et basilic au coulis de tomates maison et origan Sarde, salade de saison</i>	<i>28.00</i>
<i>Escalope de cabillaud grillé sur peau, nage coco piment et mousse de patate douce</i>	<i>36.00</i>
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute et garniture traditionnelle</i>	<i>33.00</i>
<i>Onglet de veau du Pays, juste snacké, sauce crémeuse aux morilles et asperges, nouilles fraîches et méli-mélo de légumes de saison</i>	<i>38.00</i>
<i>Les incontournables rognons de veau frais du Pays poêlés au poivre noir, échalote et persil plat</i>	<i>29.00</i>
<i>Entrecôte parisienne de nos pâturages, grillée à la plancha</i>	<i>42.00</i>
<i>sauce morille</i>	<i>5.50</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, veau – CH / canard - F