

# *Restaurant de l'Étoile*

## *Les suites*

<i>Ravioli de pomme de terre Agria du Chablais et trévisé sautée à la crème d'endive et parmesan, salade de saison</i>	<i>24.00</i>
<i>avec jambon cru</i>	<i>28.00</i>

## *Les viandes du Pays*

<i>Les incontournables rognons de veau frais poêlés au poivre noir et à l'échalote</i>	<i>29.50</i>
<i>Onglet de veau, servi rosé, sauce crémeuse aux airelles rouges et ravioli aux champignons des bois, ris de veau et persil plat</i>	<i>39.00</i>
<i>Aiguillette de bœuf Limousine grillée à la plancha, à la fleur de sel sauce aux champignons des bois</i>	<i>39.00 42.00</i>

## *Les mets de chasse*

<i>Cuisse de lièvre en civet, aux petits oignons grelots et lardons fumés, servi en cocotte, nouilles fraîches maison</i>	<i>38.00</i>
<i>Mini saucisson de chasse, mariné au vin rouge et épices, rôti, à l'effilochée de chou vert, oignon frit et coulis de betterave rouge</i>	<i>35.00</i>
<i>Médallions de chevreuil en crépinette poêlés, sauce poivrade à la verveine citron du jardin et airelles rouges</i>	<i>47.00</i>
<i>Entrecôte de cerf rôtie, sauce aux pruneaux Fellenberg et thym frais</i>	<i>45.00</i>

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

*\* \* \**

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

*\*\*\**

*Également menu du jour du mardi au vendredi à midi et propositions du chef*

*\*\*\**

*provenance de la viande : bœuf, veau, – CH  
chevreuil, cerf, marcassin, lièvre – AT*