

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Les suites*

*Ravioli de betterave et chèvre frais à la crème d'endive  
et huile de noix, salade de saison* 27.00

\*

*Omble chevalier grillé sur peau, beurre blanc à la vanille  
et timbale de riz parfumé coco* 44.00

\*

*Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute  
et garniture traditionnelle* 35.00

*Tournedos de canette rôtie, sauce aux dattes et passion,  
méli-mélo de pommes et légumes racines* 39.00

*Les incontournables rognons de veau frais poêlés  
au poivre noir et à l'échalote ciselée* 29.50

*Pavé de rumsteak de bœuf « Limousine », sauce vin rouge  
et garniture de saison* 45.00

\* \* \*

*Fondue au fromage de notre Artisan* 26.00  
*(n'est pas servie le vendredi soir et samedi soir)*

\*\*\*

*provenance de la viande*  
*bœuf, veau, - CH / volaille - FR / poisson - FR- EU*