

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Les suites*

*Ravioli aux épinards, ricotta et ail des ours,  
crème de noisettes torréfiées et parmesan, salade de saison* 28.00

\*

*Pavé de cabillaud en croûte de sarrasin bio grillé,  
au coulis d'orange sanguine et poivre Séchuan,  
timbale de riz rouge camarguais et garniture de saison* 42.00

\*

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

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

*Côte de porc Premium poêlée, sauce crémeuse aux morilles et asperges* 40.00

*Onglet de bœuf du Pays grillé à la plancha* 38.00

*beurre maison 1.00  
sauce à l'échalote 3.00*

\* \* \*

*provenance de la viande  
bœuf, veau, porc – CH / poisson – EU*