

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Les suites*

*Ravioli aux endives et vacherin Mont d'Or, sauce crémeuse aux épinards  
et huile d'olive vierge, salade verte* 28.00

\*

*Filet de cabillaud rôti sur croûte e maïs au coulis de betterave et  
effiloché de chou frisé au lard et à l'estragon* 39.00

\*

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

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

*Onglet de veau poêlé, sauce au poivre et caramel,  
méli-mélo de pommes et légumes racines* 42.00

\* \* \*

*Fondue au fromage de notre Artisan* 28.00  
*(n'est pas servie le vendredi soir et samedi soir -  
réservation à l'avance recommandée)*

\*\*\*

*provenance de la viande  
bœuf, veau, - CH/ poisson - FAO*