

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 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*