

L'été à L'Etoile

Entrées

Salade de légumes de saison Sauce française maison petite	9.-
Salade gourmande Mélange de jeunes pousses Suprême de poulet fermier mariné aux herbes, grillé et émincé Tomates Anciennes, concombre, radis Abricots rôtis au miel croûtons de pain maison et Tête de Moine	19.-
Concombre & Agrumes Truite de la maison Choulat, marinée à la Souboziane	23.-
Duo de foie gras Froid : ballotine rhubarbe – fraise Chaud : poêlé de tomates, citron et estragon	32.-
Velouté de petits pois Menthe, burrata, viande séchée des Grisons, toast de pain au levain	12.-
Traditionnel tartare de bœuf du pays coupé au couteau 120g Toast de pain au levain maison, frites	19.-
Le végétal Œuf mollet crème de Gruyère doux des Reussilles Crème de poivrons fumé maison, écrasé de pommes de terre	27.-
Galette de polenta Croustillant de légumes d'été rôtis et fromage du jura	28.-

Au fil de l'eau

Filets de perches meunière Sauce câpres, citron confit et frites	42.-
Filet de sandre Déclinaison de courgette boulgour framboise huile d'olive	36.-
Pavé de truite saumoné de la maison Choulat Jus aux foins, fenouil agrumes et riz vénéré	36.-

Viandes

Entrecôte de bœuf Salade verte en entrée, frites		150gr/200gr 39.- / 46.-
Côte de bœuf / 30 minutes Salade verte en entrée, frites	minimum 2 personnes env. 1kg	61.- P/P
Chateaubriand / 30 minutes Salade verte en entrée, frites	minimum 2 personnes 500gr	69.- P/P
Surf & Turf Filet parisien de bœuf 200g & brochette de crevettes		39.-
Tartare de bœuf couper au couteau 200g Toast de pain au levain maison, frites		36.-
Burger de bœuf Fondue d'oignons et champignons, fromage des Reussilles, frites		26.-
Version Rossini : copeaux de truffe et foie gras poêlé en supplément		12.-
Poitrine de porc caramélisée 36.- Jus réduit, légumes glacés, écrasé de pommes de terre, beurre noisette		
Fricassée de volaille Sauce aux morilles et artichaud & pois gourmand, polenta crémeuse tête dure		38.-
Souris d'agneau confite Sauce yaourt à la grec aux fines herbes pomme grenailles		39.-
Supplément sauce maison à choix :		
Béarnaise, beurre Surf & Turf		5.-
Morilles		7.-

Toutes nos viandes de bœuf :

Sont accompagnées de légumes de saison, frites ou gratin, sauce et salade.

Allergènes : Sur demande.

Provenance : Suisse, Europe et Amérique du sud.

Pain au levain Maison : Farine du moulin de Vicques