

HÔTEL-RESTAURANT DE L'ÉTOILE

Perrefitte

Menu de la semaine

PLAT DU JOUR — 21.— OU 26,50 EAU ET CAFÉ
LE MENU EST SERVI AVEC POTAGE ET SALADE

MARDI

*Saucisse à la Tête de Moine grillée, sauce à l'oignon,
rösti et légumes de saison*

MERCREDI

*Emincé de volaille, risotto crémeux aux
champignons, courgettes et Gruyère*

JEUDI

*Civet de cerf au vin rouge et épices doux, spatzli
dorés au beurre, choux rouge aux pommes, marrons
et poire pochée*

VENDREDI

*Filet de silure, beurre citronné aux herbes, pommes
de terre, concombre mariné*

Bon appétit !

HÔTEL-RESTAURANT DE L'ÉTOILE

Perrefitte

Propositions de la semaine

LA VÉGÉTARIENNE — 23.—

Butternut rôtie au miel et thym, burrata crémeuse, noisette torrifiées, huile de sauge, nid de salade de chou rouge

SUR LE GRILL — 33.—

Entrecôte de cheval – beurre maison – légumes du marché – pommes frites

RETOUR DE PÊCHE — 24.—

Filet de sandre. Beurre blanc aux fines herbes, fondu de fenouil, pommes écrassées

BURGER — 26.— • DOUBLE — 36.—

Burger de veau & Tête de Moine AOP, oignons grillés, frites croustillantes

SOUVENIR DE GRAND-MÈRE — 28.—

Roastbeef, sauce tartare, frites croustillantes

LA CHASSE — 25.—

Emincé de cerf, jus au poivre, purée de butternut, champignons poêlés, chips de chou rouge

NOS INCONTOURNABLES

Filets de perches *beurre citron – chips et légumes de saison – pommes frites* 42.—

Tartare de bœuf CH *coupé à la main – toast de pain maison – pommes frites* 36.—

— Soirée signature —

La MISE en BRAISE de Micka

CHAQUE
MARDI SOIR

&

CHAQUE
MERCREDI SOIR

— LA TAVOLATA SELON MICKA —

Des mets à partager, des braises qui parlent d'ici, et des produits du terroir rassemblés autour d'une seule table.

i

MENU UNIQUE

Sans carte — uniquement le menu du chef, sur réservation.

Pour commencer

Une suite de **tapas à partager**, composées au gré de l'inspiration du chef.

De la braise à votre table

Saveurs du **terroir jurassien** cuites au feu de bois sur le Green Egg.

Douceur à partager

Au gré de l'inspiration du chef, ou un **fromage de la région**.

LE MENU UNIQUE

La table à partager

AVEC DESSERT

Fr. **44.-**

+

AVEC FROMAGE

Fr. **8.-**

EN SUPPLÉMENT

+

FILET DE BŒUF

Fr. **22.-**

EN SUPPLÉMENT



MENU TANDEM

SEPTEMBRE

Une version chasse sera proposée courant du mois

ŒUF MOLLET

Crème forestière, courge rôtie, noisettes torréfiées

ou

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS

Copeaux de tête dure, pickles de champignons,
tuile de pain au levain maison

FILET DE TRUITE DE LA MAISON CHOULAT

Sauce carotte, orange & carvi, pommes grenaille

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE

Verveine, mousseline de céleri, légumes du moment

ou

SURF & TURF

Beurre maison, frites et légumes de saison

DAMASSON

Marmelade de damassons, sorbet damasson,
financier noisette, crème légère

ou

VERMICELLES TRADITIONNELS

Crème de marrons, éclats de meringue, glace vanille

44.- CHF par personne