

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

Papet de poireaux saucisse de cerf

MERCREDI

Jambon à l'os, sauce Madère, champignons, frites

JEUDI

Emincé de poulet à la zurichoise, riz et légumes de saison

VENDREDI

Tranche de colin, sauce citron-ciboulette, pommes vapeur, et courgettes poêlées

Bon appétit !

HÔTEL-RESTAURANT DE L'ÉTOILE

Perrefitte

Propositions de la semaine

LA VÉGÉTARIENNE — 23.—

Croûte aux champignons et Tête de Moine

SUR LE GRILL — 33.—

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

RETOUR DE PÊCHE — 25.—

Blanquette de poissons, légumes d'automne, riz

BURGER — 26.— · DOUBLE — 36.—

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

SOUVENIR DE GRAND-MÈRE — 25.—

Poulet à la crème et champignons, spätzli maison

LA CHASSE — 25.—

Civet de cerf, polenta crémeuse au fines herbes, poire au vin 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.—

SÉLECTION DE TARTARE DU JEUDI SOIR

TARTARE TRADITIONNEL

Boeuf coupé au couteau, câpre, échalotte, moutarde, pickles maison, pomme allumette et salade d'herbes

TRUITE POMME & RAIFORT

Truite fraîche, pomme acidulée, concombre, crème légère au raifort, huile végétale, citron

CERF POIRE & AIRELLE

Cerf coupé au couteau, poire, noisettes torréfiées, échalott, genièvre, condiment airelles.

BETTRAVE

CHAMPIGNON & CHÈVRE FRAIS

Bettrave rôtie taillé au couteau, champignons marinés, noix, crème de chèvre frais, vinaigrette au balsamique et jeunes pousses

29.-

Tout nos tartares sont accompagnés d'une salade verte en entrée, frites et pain au levain maison toasté



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,
tûle de pain au levain maison



FILET DE TRUITE DE LA MAISON CHOULAT

Sauce casotte, 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