

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 de veau dorée au four, compotée d'oignons
au jus, rösti croustillant, légumes*

MERCREDI

*Joue de sanglier confit à la bière, mousseline de
pomme de terre, légumes racines*

JEUDI

*Suprême de poulet , crème légère au vin blanc,
polenta onctueuse, carottes glacées*

VENDREDI

*Filet de lieu noir rôti, crème de moutarde à la
ciboulette, écrasé de pommes de terre, fondue de
poireaux*

Bon appétit !

HÔTEL-RESTAURANT DE L'ÉTOILE

Perrefitte

Propositions de la semaine

LA VÉGÉTARIENNE — 24.—

Risotto crémeux à la courge, champignons poêlés, rosettes de Tête de Moine, graines de courge torrifiées

SUR LE GRILL — 33.—

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

RETOUR DE PÊCHE — 29.—

Filet de truite poêlé au beurre noisette, amandes torrifiées, pommes grenailles, épinards tombés

BURGER — 26.— • DOUBLE — 36.—

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

SOUVENIR DE GRAND-MÈRE — 29.—

Cordon bleu de porc au Gruyère, gambon et fromage fondant, frites, légumes du marché

LA CHASSE — 35.—

Médaillons de cerf, sauce grand veneur aux aïelles, spätzli maison, garniture chasse

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

Velouté de courge musquée, éclats de châtaignes,
huile de noisette et croûtons

Ou

Terrine de campagne au gibier, chutney de saison,
petite salade d'automne

Civet de chevreuil façon grand-mère, sauce au vin
rouge, spätzli maison et garniture chasse

Ou

Paleron de bœuf braisé longuement, jus corsé au
genièvre, pommes de terre écrasé, légumes
racines

Ou

Silure rôti sur fondue de poireau, sauce au vin
blanc, riz safran, légumes d'automne

Verrine poire caramel cannelle, crumble aux
noisettes

Ou

Vermicelle, glace vanille

44.- par personnes

