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

Sûprème de cuisse de poulet Suisse désossé. Jus au romarin, écrasé de pommes de terre, légumes racines glacés

MERCREDI

Saucisse de porc Suisse au chou et cumin, lentilles mijotées aux légumes d'hiver, jus au oignons confits

JEUDI

Rôti de porc aux pruneaux Orzotto d'épeautre aux champignons, Gruyère AOP et noisettes torréfiées

VENDREDI

Filet de lieu noir rôti sur peau, fondue de poireaux, pommes vapeur, beurre blanc citronné

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 torréfiées

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 torréfiées, pommes grenailles, épinards tombés

BURGER — 26.– · DOUBLE — 36.–

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

SOUVENIR DE GRAND-MÈRE — 24.–

Coq au vin traditionnel, polenta crémeuse

LA CHASSE — 35.–

Médaillions de cerf, sauce grand veneur aux airelles, 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.–

MENU TANDEM

NOVEMBRE 2026

Soupe de panais, copeaux de fromage de chèvre, crème légère,
noix et croûtons dorés

Ou

Terrine de chasse maison, chutney de saison
et petite salade d'automne

Filet de sanglier rôti, jus corsé au genièvre,
coing au miel et safran, spätzli maison et garniture chasse

Ou

Suprême de volaille fermière rôti, sauce forestière
aux champignons du moment, pommes grenailles
et légumes de saison

Ou

Filet de sandre rôti, jus cassis,
riz pilaf et légumes de saison

Pomme fondante façon Tatin, crémeux à la vanille,
crumble aux noisettes et caramel au beurre salé

Ou

Vermicelles de marrons, meringue et glace vanille

44.– par personne

Une alternative végétarienne vous est proposée avec plaisir sur demande.

Pour toute allergie, intolérance ou demande particulière,
notre personnel se tient volontiers à votre disposition.