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

Carré de porc rôti, jus aux herbes forestières, pommes grenailles, légumes racines

MERCREDI

Fricassée de volaille, risotto forestier

JEUDI

Choucroute aux saveurs du terroir

VENDREDI

Filet de sébaste, huile d'olive citronnée, pommes écrasées

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.–

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 fraiche, 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

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.