



Menu de *St-Jyvestre*

RESTAURANT ETOILE "L'OURS"

Par Franck Reynaud

Bouchées alpines

Gravlax de Bœuf du Pays,
Racines rouges et caviar

Omble chevalier, piment, ibiscus

Homard bleu laqué au jus corsé,
Cheveux d'ange végétaux

Bar de ligne, artichauts, olives

Veau du Pays, truffes, salsifis

Vacherin Fribourgeois, bricelet, chicons

Chocolat – piment – aspérule

Mignardises, pralines et cotillons

CHF 360.- par personne, hors boissons