

Restaurant de l'Etoile

Les entrées

<i>Mesclun de saison et petite julienne de légumes crus</i>		8.50
<i>Terrine « maison » de foie gras de canard, fleur de sel et poivre Séchuan, compote de figues et toast brioché</i>		24.00
<i>Soupe à l'oignon de la plaine du Rhône aux croûtons et os à moelle</i>		12.00
<i>Tortelloni de vacherin Mont d'Or à la crème de lentilles vertes et lardons fumés</i>		16.00
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée, mousse de panais et crème vin cuit</i>	50 gr	16.00
	100 gr	28.00

Les suites

<i>Tortelloni de vacherin Mont d'Or à la crème de lentilles vertes et lardons fumés, salade</i>		26.00
<i>Filet de bar de Méditerranée en croûte de sarrasin torréfié, au coulis de betterave rouge</i>		34.00
<i>Tournedos de pintade fermière, sauce aux dattes et passion, méli-mélo de pommes et légumes racines</i>		32.00

Les viandes du Pays

<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, frites « maison » et salade hivernale</i>		30.00
<i>Les incontournables rognons de veau frais poêlés au poivre noir et échalote ciselée</i>		28.00
<i>Aiguillette de bœuf de Pâturage grillée à la « plancha »</i>		36.00
<i>Au choix : beurre maison</i>	1.00	
<i>sauce bordelaise aux échalotes confites</i>	3.50	

provenance de la viande : volaille France