

Restaurant de l'Etoile

Les entrées

<i>Mesclun de salade du marché aux graines de courge et radis rouge</i>		9.00
<i>Terrine maison de sanglier, petit cèpe du Chablais à l'huile d'olive Italienne et buisson de salade du marché</i>		14.00
<i>Escalope de foie gras poêlée à la compote d'oignon grenadine et vin cuit</i>	50 gr 100 gr	16.00 26.00
<i>Ravioli de l'Etoile aux champignons des bois et persil plat à la nage de légumes et parmesan</i>	entrée suite avec salade	16.00 26.00

Les suites

Les viandes du Pays

<i>Rognons de veau frais poêlés au poivre noir et échalote ciselée</i>		28.00
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, frites « maison » et salade verte</i>		30.00
<i>Entrecôte de bœuf grillée à la plancha</i>	beurre maison : 1.00 sauce aux champignons des bois: 4.50	39.00

Nos mets de chasse

<i>Tournedos de faisan poêlé, sauce aux airelles et genièvre, nouilles fraîches « maison »</i>		34.00
<i>Mini saucissons de chasse aux épices, rôtis à l'embeurrée de choux de Bruxelles aux airelles et coulis de betterave</i>		29.00
<i>Cuisse de lièvre en civet, mariné par nos soins, aux lardons et laurier sauce</i>		36.00
<i>Médallions de chevreuil poêlés, sauce poivrade et thym frais</i>		42.00
<i>Entrecôte de cerf poêlée, servie rosée, sauce aux myrtilles et verveine citron</i>		44.00

Tous nos plats sont servis avec une garniture de saison
Provenance de nos viandes : volaille -EU /lièvre - AR / autre gibier - CH, AT