

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illez 10.00

Les entrées

Mesclun de salade hivernale à l'huile de noix et sauce française maison 8.60

Terrine « maison » de foie gras de canard à la fleur de sel et poivre Séchuan sur son pain brioché 25.00

Soupe de courge Muscade au lait de coco et émulsion de crème de cacahuètes 12.00

Queues de cigales de mer panées à la mie de pain fraîche, beurre blanc vanille et riz parfumé à la cardamome 25.00

Ravioli de panais et vacherin Mt d'Or à la crème de topinambour et noisette torréfiée 17.00

Escalope de foie gras de canard poêlée au miel et Porto rouge, 50 gr 16.00
et mousse de céleri pomme 100 gr 26.00

* * *
*