

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illez 10.00

Les entrées

Salade de saison, sauce française maison et julienne de radis rose 8.50

*Salade de rampon du Pays à l'huile de noix, œuf mollet
et croustillant de lard fumé* 10.00

*Terrine maison de cochonnaille en gelée au Porto rouge et persil plat,
vinaigrette ravigotante à l'huile de noix et cornichons* 14.00

*Ravioli de chèvre frais et crème de Gruyère à la ciboule et ail des ours,
sauce au thym et parmesan* 17.00

Escalope de foie gras de canard poêlée
à la compotée de rhubarbe rose et crème de balsamique

50 gr	16.00
100 gr	26.00

* * *
*