

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Iliez 10.00

Les entrées

Mesclun de saladin du Marché à l'huile de noix et vinaigre balsamique 9.00

*Terrine maison de sanglier aux noisettes torréfiées
et gelée de pommes acidulées* 14.00

*Crème de courge Muscade en pain surprise, au sirop de châtaigne,
chantilly curry et butternut grillée aux épices* 16.00

*Ravioli de l'Etoile aux cèpes de montagne et persil plat
à la crème de champignons de Paris et parmesan* 16.00

Escalope de foie gras poêlée
à la compote d'oignon grenadine et vin cuit

50 gr	16.00
100 gr	28.00

* * *
*

