

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Iliez 10.00

Les entrées

Mesclun de salade hivernale et julienne de légumes frits 9.00

Terrine de foie gras maison et compote de figues et gingembre aux épices 22.00

*Ravioli de poireau et pomme de terre Agria à la crème soubise
et fouillis d'oignon séché* 16.00

*Queue de cigale de mer panée à la mie de pain fraîche,
tombée d'endive au lait de coco et curry Madras* 18.00

Escalope de foie gras poêlée
au coulis de myrtilles et mousse de panais

| | |
|--------|-------|
| 50 gr | 16.00 |
| 100 gr | 28.00 |

* * *
*