

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illez 10.00

Les entrées

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

*Rampon du Pays aux oignons frits, œuf mollet à la fleur de sel
et croustillant de lard fumé à l'huile de noix et vinaigre balsamique* 14.00

*Galantine «maison» de canard et foie gras en saladine du Marché
et chutney de prunes* 16.00

*Ravioli de champignons des bois aux asperges et mascarpone,
consommé à l'ail des ours* 18.00

*Escalope de foie gras de canard poêlée
à la compotée de rhubarbe rose et sauce aigre douce*

50 gr	16.00
100 gr	26.00

* * *
*