

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illicz 10.00

Les entrées

Mesclun de jeunes pousses et julienne de carottes nouvelles,
sauce française 8.50

Salade mêlée de l'Etoile 10.00

Terrine de bœuf « maison » en gelée aux carottes nouvelles de Muraz,
vinaigrette ravigotante et aile d'épervier au vinaigre 14.00

Ravioli maison de la mer légèrement safranés aux crustacés et basilic,
bouillon de tomates épicé et huile d'olive Italienne 18.00

Escalope de foie gras de canard poêlée
à la compote d'oignon grenadine et vin cuit 50 gr 16.00
100 gr 28.00

Les plats d'été

Crostini de sérac d'Alpage frais et fumé à la fleur de sel,
fine ratatouille froide au basilic et salade de roquette 18.00

Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute et garniture 32.00

Brochette d'agneau du Pays, houmous maison épicé et salade de saison 24.00

* * *
*