

# *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, graines de courge  
et julienne de céleri* 9.50

*Terrine de marcassin aux noisettes bio torréfiées  
et chutney de fruits noirs au gingembre* 16.00

*Soupe de courge Muscade en pain surprise et crème cacahuète curry* 14.00

*Ravioli de betterave rouge et Bleu de Bresse  
à la crème d'endives, parmesan et huile d'olive Italienne* 16.50

*Escalope de foie gras poêlée à la compote de pommes acidulées  
et vin cuit de poire*

50 gr	16.00
100 gr	28.00

\* \* \*  
\*