

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illez 10.00

Les entrées

Mesclun de salade hivernale, sauce française maison et poireau frit 9.00

Terrine de foie gras maison et compotée de dattes, raisins de Corinthe et gingembre aux épices 24.00

Ravioli de potimarron et Amaretti, beurre noisette et Grana Padano 16.00

Filet de bar rôti en croûte de sarrasin bio, effilochée d'endives et coulis de betterave 24.00

Escalope de foie gras poêlée, mousse de panais et crème de balsamique

	50 gr	16.00
	100 gr	28.00

* * *
*