

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illez 10.00

Les entrées

Saladine du Marché à l'huile de noix, vinaigre balsamique et radis rose 9.00

*Ravioli d'aubergine, ricotta et basilic au coulis de tomates maison
et origan Sarde* 17.00

*Velouté printanier aux épinards et son crostini d'escargot de Bourgogne
à la crème d'ail doux* 15.00

*Escalope de foie gras poêlée, compotée de rhubarbe rose
et miel de la région*

50 gr	16.00
100 gr	28.00

*Mini saucisson « maison » de canard en crépinette aux pistaches vertes,
servi tiède sur son lit de lentilles beluga et
vinaigrette ravigotante aux échalotes et persil plat* 18.00

* * *
*