

Restaurant de l'Etoile

Le manque de main-d'œuvre actuel nous a contraints à simplifier notre carte... !
Merci de votre compréhension.

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illeiz 12.00

Les entrées

*Mesclun de jeunes pousses, sauce française maison,
julienne de radis rose et ciboule* 9.00

*Gaspacho aux tomates du Pays, huile d'olive Italienne et
tartine de fine ratatouille au basilic et sèrac d'Alpage* 12.00

*Ravioli de sèrac d'Alpage, côtes de bettes, sarriette et parmesan,
à la crème de champignons de Paris et noisettes torrifiées* 17.00

portion suite avec salade de saison 27.00

Les suites

*Mini saucisson « maison » d'agneau (CH) à l'oriental rôti et
houmous de pois chiches à la menthe poivrée* 26.00

*Tartare de bœuf du Pays coupé au couteau à la minute
et garniture traditionnelle* 34.00

*Les incontournables rognons de veau frais du Pays poêlés
au poivre noir, échalote et persil plat* 29.50

Viande du Pays et poisson selon propositions...

Tous nos plats sont servis avec une garniture de saison