

# *Restaurant de l'Etoile*

## 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

Salade mêlée de l'Etoile petite 10.00  
grande 15.00

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

Ravioli de sérac 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*

Filets de perches Loë (VS) meunière, à la poudre de noisette,  
pommes nouvelles nature et ratatouille 42.00

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 selon propositions...

**Tous nos plats sont servis avec une garniture de saison**