

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Iliez 12.00

Les entrées

*Mesclun de saison, julienne de chicon et radis rose
à la sauce française maison* 9.00

*Cœur de filet de saumon façon gravlax à l'aneth, crème acidulée,
buisson de saladine d'hiver à l'huile d'olive et balsamique* 19.00

*Terrine de foie gras maison, chutney de raisin et gingembre aux épices
et toast brioché* 26.00

Crème de potimarron bio au sirop de châtaigne et chantilly curry 12.00

Ravioli de betterave et chèvre frais à la crème d'endives et huile de noix 16.00

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

	50 gr	18.00
	100 gr	32.00

* * *
*