

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illeiz 12.00

Les entrées

Salade verte de saison, sauce française maison et julienne de radis primeur 8.50

Terrine du chef aux ris de veau et pistaches vertes, oignons confits à la grenadine et buisson de saladine de saison à l'huile de noix 17.00

Ravioli aux épinards, ricotta et ail des ours du Chablais, crème de noisettes torréfiées et parmesan 18.00

Pavé de cabillaud en croûte de sarrasin bio, grillé, au coulis d'orange sanguine et poivre Séchuan, timbale de riz rouge camarguais 24.00

Escalope de foie gras poêlée à la compote de rhubarbe rose et crème de balsamique

| | |
|--------|-------|
| 50 gr | 18.00 |
| 100 gr | 32.00 |

* * *
*

