

# *Restaurant de l'Etoile*

Pour l'apéro :

*Planchette de saucisse du Val d'Iliez* 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

\* \* \*  
\*

