

# *Restaurant de l'Etoile*

Pour l'apéro :

*Planchette de saucisse du Val d'Illicz* 12.00

## *Les entrées*

*Salade verte du Marché, sauce française maison* 8.50

*Salade mêlée de l'Etoile* 11.00

*Gaspacho artisanal et crostini à l'huile d'olive Italienne  
et pesto maison* 12.00

*Ravioli de sérac d'Alpage à l'origan et chanterelles fraîches  
au bouillon de tomates épicé et parmesan* 18.00

*portion suite avec salade de saison* 28.00

## *Les suites*

*Tartare de bœuf (CH) coupé au couteau, pommes country  
et garniture traditionnelle* 35.00

*Brochette d'agneau (CH) à l'oriental grillée,  
houmous de pois chiches à la menthe poivrée et salade de saison* 29.00

*Tournedos de lotte lardée poêlée, purée d'olives noires et tomates confites,  
chou pointu aux chanterelles et estragon frais* 44.00

*Les incontournables rognons de veau frais du Pays poêlés  
au poivre noir et à l'échalote ciselée* 29.50

*Aiguillette de bœuf « Limousine » (CH) grillée à la plancha* 39.00

*beurre béarnaise* 1.00

*sauce aux champignons* 3.50

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

*Provenance du poisson : Atlantique*

*juin 2023*