

Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro :

Planchette de saucisse du Val d'Illez 12.00

Les entrées

*Salade de saison à l'huile de noix, julienne de racine rouge
et graines de courge torréfiées* 8.60

*Terrine de marcassin « maison » et son duo de champignons des bois
au vinaigre et huile d'olive Italienne* 17.00

*Crème de courge muscade en pain surprise
au sirop de châtaigne et chantilly curry* 16.00

*Ravioli maison aux cèpes de montagne, mascarpone et persil plat,
sauce crémeuse aux noisettes grillées* 18.00

*Escalope de foie gras poêlée à l'effilochée d'endives sautées
et vin cuit de poire du Moléson*

	50 gr	19.00
	100 gr	34.00

* * *

*