

# *Restaurant de l'Etoile*

## Pour l'apéro :

*Planchette de saucisse du Val d'Illeiz* 12.00

## *Les entrées*

*Jeunes pousses de salade à la sauce française maison  
et chips de légumes racines* 8.60

*Terrine de foie gras maison, chutney de figues et raisins de Corinthe  
au gingembre, rampon à l'huile de noix et toast brioché* 26.00

*Potage à l'orge perlé et viande séchée du Val d'Illeiz* 14.00

*Ravioli aux endives et vacherin Mont d'Or,  
sauce crémeuse aux épinards et huile d'olive vierge* 17.00

*Escalope de foie gras poêlée à la compote de pommes acidulées,  
sauce au miel et vinaigre de framboise*

50 gr	18.00
100 gr	32.00

\* \* \*  
\*