Restaurant de l'Etoile

Pour l'apéro:

Planchette de saucisse du Val d'Illiez 12.00

Les entrées

Salade printanière, sauce française maison et julienne de légumes croquants		8.60
Terrine du chef aux ris de veau, oignons frits et saladine du Marché à l'huile de noix et vinaigre balsamique		17.00
Ravioli aux pommes de terre Agria, asperges, mascarpone et à à la nage de légumes et huile d'olive vierge	uil des ours	18.00
Escalope de foie gras poêlée à la compote de rhubarbe rose		
et mousse de panais	50 gr	18.00
	100 or	32.00

* * *

