

# *Restaurant de l'Etoile*

## *Les suites*

*Ravioli aux pommes de terre Agria, asperges, mascarpone et ail des ours du Chablais, à la nage de légumes et huile d'olive vierge, salade de saison* 28.00

\*

*Omble chevalier en croûte de noisette, sauce aux épinards primeur et radis rose* 44.00

\*

*Tartare de bœuf coupé au couteau à la minute et sa garniture traditionnelle* 35.00

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

*Tournedos de pintade fermière, sauce crémeuse aux morilles et asperges* 42.00

*Aiguillette de bœuf « Limousine» grillée à la plancha et beurre aux cèpes de la Vallée* 45.00

\*

*Fondue au fromage de notre Artisan* 28.00  
*(n'est pas servie le vendredi soir et samedi soir - réservation à l'avance recommandée)*

\*\*\*

*provenance de la viande*  
*bœuf, veau - CH / pintade - F / poisson - EU*