



Chère cliente, cher client

Depuis plus de 70 ans nous nous faisons un point d'honneur de vous proposer des mets de sélection, réalisés avec soins dès l'instant de leur commande. Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais du terroir, de saison et de préférence livrés par des producteurs de la région. Raison pourquoi il se peut qu'un produit nous manque.

En période de forte et soudaine affluence un temps d'attente est possible.

Nous refusons à sacrifier le respect que nous vous devons :

La qualité d'un instant gastronomique !

Merci pour votre compréhension et votre patience !!! ☺))



Label Fait Maison

Membre depuis septembre 2017

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Allergies et intolérances alimentaires

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances



Menu Etoile

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Cappuccino de carottes agrumes et gingembre

ooooo

L'ardoise des poissons du Haut-Lac

La féra en tartare

Le brochet en rillettes

Les perches juste poêlées

ooooo

Filet de bœuf des pâturages du Pays

Morilles fraîches

Pommes Darphin - légumes de Noville

ooooo

Les fromages

Choix du Pays

ooooo

Sorbet maison aux agrumes

Grande liqueur Impériale Napoléon

Rochers coco

ou

Chocolat noir Maracaïbo le moelleux

Crème glacée au caramel beurre salé

ooooo

o

Menu complet **Fr. 100.-**

Menu s/ fromages ou s/dessert **Fr. 90.-**

ooooo



Les Entrées

Salades mélangées – le petit bol pour bien commencer	8.-
Salades et légumes croquants mélangés Graines torréfiées, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge Croustillant et copeaux de Grana Padano	14.-
Les « Belles » du Valais - asperges printanières Mayonnaise à l'ail des ours – saladines – œuf de caille	24.-
Rillettes de brochet du Léman aux condiments Baguette grillée	28.-
Tartare de féra du Léman Céleri-pommes vertes-basilic Cake au chorizo	28.-
✧ Terrine maison de sanglier du Chablais aux noisettes Foie gras et fruits secs à la Vecchia Romagna Saladine – chutney de mangues Brioche au safran bio	26.-
Morilles fraîches – la petite fricassée Asperges, fèves et lard de Colonata Baguette grillée	30.-
Soupe de poissons à l'italienne façon Minestrone Pesto basilic-rucola, pain grillé à l'ail	22.-

✧ nos incontournables plats de «l'étoile» ;-)

TVA 7.7% incluse dans tous les prix
Sous réserve de modifications



Les Plats Principaux

- ✧ **Perches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 42.-
Cassolette de légumes **ou** petit bol de salades
Sauce tartare et pommes grenailles confites
- Risotto Carnaroli** aux pistils de safran biologique 38.-
Calamaretti aux parfums de Méditerranée
- Daurade royale bio** – le dos à la plancha 48.-
Emulsion au Noilly Prat
Fenouil nouveau aux agrumes
- L'agneau du Pays** la selle rôtie au four au thym (pour 2 pers.) p/p. 50.-
Jus aux appétits, flan à l'ail des ours
Pommes Anna et légumes printaniers
- ✧ **Veau du Pays** – la blanquette mijotée à basse température 42.-
Morilles fraîches, petits légumes printaniers et riz créole
- Bœuf des pâturages du Pays** – le filet 55.-
Poêlée de morilles fraîches
Pommes Darphin et légumes de Noville

Provenances des viandes et du poisson

Gibier ; Suisse et Europe

Viande : Suisse

Volaille : France et Suisse

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : différentes origines – merci de vous adresser au service



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays	16.-
Le Parfait glacé au Grand-Marnier – notre parfait glacé Coulis d'oranges	16.-
Chocolat noir Maracaïbo – le carré fondant Sorbet aux fraises	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au grué de cacao	12.-
✧ Café glacé de « l'étoile » - le nôtre Glace maison mocca aux pépites de chocolat Crème double à la liqueur de kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux agrumes Grande liqueur Impériale Napoléon Macarons coco	12.-

N'oubliez pas !!!

Dès 2 personnes

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis :

Menu du Marché

Complet à Fr. 56.- / sans dessert à Fr. 50.-/ sans entrée Fr. 48.-

Le soir **Menu du Chef** à environ Fr. 75.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** à environ Fr. 75.-