



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

Les grignotages de l'étoile

ooooo

Ardoise du Haut-Lac

La féra en tartare

Le brochet en rillettes

Les perches juste poêlées

ooooo

Petites chanterelles – en fricassée au basilic

Fèves et lard de Colonata

Pain à la tapenade

ooooo

Filet de bœuf des pâturages du Pays

Feuilleté à la moelles - sauce au Cabernet

Pommes nouvelles

Légumes de Noville

ooooo

Fromages

beau choix du Pays

ou

Dessert à choix

selon la carte

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-

Menu s/chanterelles Fr. 92.-



Pour commencer

Salades mélangées – le petit bol d'accompagnement	8.-
Salades et légumes croquants Graines torrifiées - vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge Croustillant de Grana Padano	14.-
Artichauts crus marinés et salade croquante Copeaux de Grana Padano - œuf de caille au plat	24.-
✧ Brochet du Léman – en rillettes légèrement fumées Condiments et baguette grillée	28.-
Poulpe grillé - lard confit et snacké Légumes d'été - émulsion de corail	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.-
Petites chanterelles – en fricassée au basilic Fèves et lard de Colonata Pain à la tapenade	28.-
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



Pour continuer

- ✧ **Perches du Lac Léman** meunière 42.-
Cassolette de légumes **ou** petit bol de salades
Sauce tartare et pommes grenailles confites
- Risotto Carnaroli** au Mascarpone 40.-
Fruits de mer en fricassée aux pistils de safran bio de Perse
- Daurade royale bio** – le dos snacké à la plancha 48.-
Vinaigrette et petits légumes aux parfums de Méditerranée
- Bouillabaisse « maison »** – *sur réservation jeudi à samedi* 62.-
Les poissons coupés en filets
- Agneau du Pays** - la selle rôtie au four (*dès 2 pers.*) *p/pers.* 50.-
Jus aux appétits - poêlée de chanterelles aux herbettes
Pommes nouvelles et légumes d'été
- ✧ **Veau du Pays** – sauté et mijotée à basse température 40.-
Epices douces, citrons confits et olives Taggiasche
Taboulé à la menthe
- Bœuf des pâturages du Pays** – le filet 55.-
Feuilleté à la moelle - sauce au Cabernet
Pommes nouvelles 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 – beau choix du Pays	16.-
Parfait glacé au Grand-Marnier – notre parfait glacé Coulis d'oranges	16.-
Chocolat noir Maracaïbo – le carré fondant Sorbet aux fraises et menthe poivrée	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au grué de cacao	14.-
☆ 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 fraises - rocher coco rafraîchi à choix : Grande liqueur Impériale Napoléon, Gin, Amaretto, Vodka	12.-

N'oubliez pas !!!

Dès 2 personnes – nombre de portions limité

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.-