



Couleurs « d'Hiver »

Ce menu est **uniquement** servi pour l'ensemble de la table
Sur réservation – selon arrivage

Les grignotages de « l'étoile »

Ecrevisses du Lac de Bret en capuccino

Sanglier de Noville – le petit croustillant au thym

Panais – œuf de caille et parfum de truffes

Foie gras de canard cuit au torchon – brioche au safran

ooooo

Cerf – le filet mignon mariné et coupé en tataki - condiments

Bavarois de fromages frais – figues au jus de Porto

OU

Dorade – le tartare menthe -grenade -pignons

Crevette géantes – juste snackées à la plancha – billes au citron

ooooo

Bœuf des pâturages du Pays - le filet au Cabernet

Fine duxelles de champignons

Pommes mousseline aux bleues de St.-Gall

Légumes de Noville

ooooo

Sorbet maison - rafraîchi

Rocher coco

OU

Dessert du Jour

OU

Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-
Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



Les Entrées

- Sucrines et légumes croquants** – bouquet de saison 15.-
Graines torréfiées - croustillant de Grana Padano
Vinaigrette à l'huile d'olives
- ☆ **Terrine maison** de gibier des forêts du Pays 28.-
Foie gras - cèpes - noisettes – fruits secs
Chutney - condiments - brioche au safran bio
- Foie gras de canard** des Landes cuit au torchon 30.-
Confiture de figues et coings caramélisés
Brioche maison
- Cerf** – le filet mignon mariné et coupé en tataki 30.-
Bavarois de fromages frais – figues au jus de Porto
- Poulpe et encornets à la plancha** 28.-
Vinaigrette de petits légumes aux parfums de Méditerranée
- Dorade** - le tartare menthe – grenade - pignons 30.-
Crevettes géantes - justes snackées, billes au citron
- ☆ **Soupe de poissons et de crustacés**– 22.-
à l'italienne façon Minestrone
Pesto de basilic - rucola – pain grillé
- ☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

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

TVA 7.7% incluse dans tous les prix

Sous réserve de modifications



Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 44.-
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Loup de Mer** – le filet à la plancha 50.-
Petites endives rôties, sucs à l'orange – riz basmati

Les Viandes

- Araignée de veau du Pays** – sauce aux appétits 45.-
Polenta crémeuse d'ici – gratinée au Peccorino
- Souris d'agneau d'Irlande** 45.-
Mijotée à basse température aux épices façon tajine
Pommes rôties aux tomates confites
- Carré de veau du Pays** - rassis et poêlé au sautoir 55.-
Morilles – Pommes Darphin
- Bœuf** des pâturages du Pays - le filet 55.-
Fine duxelles de champignons - sauce au Cabernet
Pommes mousseline aux bleues de St.-Gall
Légumes de Noville



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – choix	16.-
Coings du coin au coing – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges Toupie au chocolat et tuile pavot-sésame	16.-
Moelleux de « l'étoile » - chocolat noir Maracaïbo Cœur coulant framboises, sorbet Clémentines	16.-
Carré fondant aux marrons et chocolat blanc Dulcey Sorbet aux poires Williams	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques, tuile au grué de cacao	14.-
✧ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux fruits du Valais rafraîchi - macarons coco	12.-

Sous réserve de modifications

N'oubliez pas !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis
Selon arrivage et humeur du Chef – nombre de portion limité:

Menu du Marché Fr. 56.- à Fr. 60.-

Le soir **Menu du Chef** Fr. 75.- à Fr. 80.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** Fr. 75.- à Fr. 80.-