



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

**En attendant vos plats, nous vous proposons une assiette de jambon cru à picorer** 18.00 €  
Whilst you wait for your meal, we propose you a sharing platter of cured ham

## Nos Salades Gourmandes (Salads)

**Coquette** : salade, tomates confites, filet de dinde, asperges vertes, croûtons embeurrés, copeaux de parmesan 16.00 €  
green salad, confit tomatoes, turkey breast, asparagus, croutons, parmesan

**Mère-grand** : salade, jambon cru, Beaufort, croûtons chauds, œuf au plat 15.00 €  
green salad, uncooked ham, Beaufort cheese, warm croutons, fried egg

**Berger** : salade, endive, Roquefort, œuf dur, haricots verts, noix 16.00 €  
green salad, endive, Roquefort, hard-boiled egg, French beans, walnuts

**Chevrette** : salade, crottin de chèvre fondu sur mini toast maison, magret de canard séché dans notre grenier, tomates confites, noix 16.00 €  
green salad, warm goat cheese on home-made bread toast, dried cured duck, confit tomatoes, walnuts

**Nous vous proposons également un méli-mélo de salade aux noix** 11.00 €  
We also offer you a mixed salad leaves with walnuts

## Nos entrées (Starters)

**Foie gras**  
supérieur de canard, cuit en terrine, léger marbrage cacao et pain maison 30.00 €  
home-made foie gras served with baked bread

\* **Accompagnez votre foie gras d'un verre de Sauternes** 13.00 €  
A glass of Sauternes is a wonderful accompaniment to Foie Gras

**Escargots**  
de Chambéry en Savoie, cuisson au beurre persillé 25.50 €  
Regional snails in butter and parsley

**Cuisses de grenouilles**  
cuisinées à notre façon (le soir ou sur réservation le midi) 28.50 €  
fried frogs legs cooked in our own way (for dinner or must be reserved in advance for lunch)

**St-Jacques**  
poêlées, risotto crémeux, jus d'herbes et éclats de noisettes 30.00 €  
pan-fried St-Jacques scallops with creamy risotto, herb jus and hazelnut

**Soupe à l'oignon, gratinée au four** 18.00 €  
traditional French onion soup



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

## Les plats chauds (Main courses)



### Ombre de Fontaine

Cuit au beurre, crème de Chignin Girard Madoux et pipette aromatique 38.00 €  
Fillet of regional trout with a white wine sauce and basil flavoured oil

### Bœuf

Le filet : à la plancha, têtes de morilles et sauce crème aromatisée 40.00 €  
d'une sélection de dix poivres rares  
grilled fillet of beef, with a rare peppercorns and morel  
mushroom sauce

### Veau

Le foie : cuit à la poêle et nappé au choix d'un beurre persillé ou 37.50 €  
d'un jus au vinaigre balsamique  
slowly pan-seared slice of veal liver topped with a parsley  
and garlic butter or balsamic vinegar jus

Le ris : cuisiné avec ses morilles à la crème et servi en cocotte 42.00 €  
braised sweetbread with cream and morel mushrooms served  
in its own dish

### Agneau

Le carré : rôti cuisson à basse température, jus corsé 36.50 €  
à la fleur de thym  
slow cooked rack of lamb with thyme flavoured jus

### Caille fermière

Les filets et les cuisses : sautés, jus de cuisson au Porto 32.00 €  
pan-fried fillets and legs of quail with a flavoursome Porto gravy  
and pan-fried escalope of foie gras

**Nos plats chauds sont accompagnés de légumes cuisinés Maison et  
du gratin du Chef « tout à la crème ».**

All our dishes are accompanied with freshly cooked vegetables and our Chef's creamed potato  
gratin.

Service compris



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

## Menu traditionnel



(uniquement en soirée/only for dinner)

Menu sans l'entrée : 29.00 €

Menu without starter

Menu complet : 38.00 €

Full menu

### **Salade Coquette**

salade, tomates confites, filet de dinde, asperges vertes,  
croûtons embeurrés, copeaux de parmesan  
green salad, confit tomatoes, turkey breast, asparagus,  
croutons and parmesan

ou (or)

### **6 escargots de Savoie, cuisson au beurre persillé**

6 local snails in butter and parsley

\*\*\*\*

### **Fondue Savoyarde, recette de Mémé Marcelle (minimum 2 pers.)**

Cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe (for a minimum of 2 people)

ou (or)

### **Pluma de cochon Breton, jus de cuisson et raisins de Corinthe**

#### **Garniture du soir**

Pork coppa (soulder), cooked in its own juice and Corinthe raisins

Garnish of the day

\*\*\*\*

### **Symphonie aux deux chocolats et framboises**

« Duo of chocolate »: white chocolate mousse, chocolate sponge with raspberry

ou (or)

### **Buchette glacée au miel, éclats d'amandes et abricots secs**

Honey ice cream with almonds and dry apricot

**\*Tout changement dans les menus occasionnera un petit supplément**

Any change in the menus will mean a small supplement



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

**Menu signature**  
(uniquement en soirée/only for dinner),



62.00 €

**Mise en bouche**

Mise en bouche appetizer

\* \* \*

**Escalope de foie gras poêlée, magret séché, jeunes pousses et vinaigrette noix/noisette**

Pan-fried escalope of foie gras, dried duck, baby mixed leaves with a hazelnut and walnut vinaigrette

ou (or)

**Gambas « label Rouge », zeste d'agrumes et risotto au parmesan**

Label Rouge gambas with citrus dressing and parmesan risotto

\* \* \*

**Filet de Bar à l'unilatéral, crème de Chignin Girard Madoux**

Slow cooked fillet of seabass with a white wine sauce

ou (or)

**Filets et cuisses de caille sautés, jus de cuisson au Porto**

Pan-fried fillets and legs of quail with a flavoursome gravy Porto

**Garniture du soir**

Garnish of the day

\* \* \*

**Pause fraîcheur**

Palate cleanser

\* \* \*

**Fromages de notre région**

Selection of cheeses

\* \* \*

**Dessert de votre choix**

Dessert of your choice



## Plats élaborés maison (homemade dishes)

### **Les spécialités des Alpes (Specialities from the Alpes)**



**Fondue Savoyarde, recette de Mémé Marcelle et méli-mélo  
de salade aux noix (le soir ou sur réservation le midi)** 26.50 €/pers.  
Savoy cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe served with  
a mixed salad leaves (for dinner or only if reserved in advance for lunch)

**Tartiflette au véritable reblochon de Savoie et méli-mélo  
de salade au noix** 30.00 €/pers.  
Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with  
a mixed salad leaves

**Un minimum de deux personnes est demandé pour déguster  
notre fondue Savoyarde**

The "Savoy cheese fondue" is for a minimum of two people

### **Le menu des petits**

**14.50 €**

**Aiguillettes de volaille fermière cuisinées à la crème et sa garniture**  
Sliced farm poultry in a cream sauce and its garnish

\* \* \*

**Coupelle de glace et sorbet (2 boules)**  
A selection of ice cream and sorbet (2 scoops)

ou (or)

**Brownie au chocolat**  
Warm chocolate brownie



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

**Fromages  
(Cheeses)**

**Fromages d'ici et d'ailleurs**

A selection of local and regional cheeses

15.00 €

**Nos pêchés mignons  
(Our desserts)**



**Panaché de glaces et sorbets**

A selection of ice creams and sorbets

13.00 €

**Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant**

Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

14.00 €

**Vacherin vanille-myrtille, comme une boule de neige**

Snowball of meringue with vanilla and blueberry ice cream

15.00 €

**Poire Belle-Hélène déstructurée**

Poached pear "Belle Helene" served in the "Etoile des Neiges" way

15.00 €

**Le café expresso et ses petits fours**

Espresso served with "petits fours"

14.50 €

**Conception inattendue d'une tartelette aux myrtilles**

Dessert with the flavours of myrtille tart (with blueberry

15.00 €

**Douceur des demoiselles Tatin, cuillère de chantilly et glace vanille**

Apple Tarte Tatin served with Chantilly cream

15.00 €

## Hommage à nos parents

Tout commence en 1965 lorsque notre grand-mère, Marcelle, et son mari, Joseph, transforment la grange familiale en un petit hôtel d'une dizaine de chambres : « l'Edelweiss ».

En 1970, l'hôtel est agrandi une première fois. A ce moment là, nos grands-parents et leurs enfants Louis et Christiane, accompagnés de leurs époux respectifs Janine et Léon, travaillent d'arrache-pied afin d'assurer la pérennité de leur établissement.

C'est en 1975 que Louis et Janine s'envolent à 2300 mètres d'altitude afin de s'occuper entièrement de leur restaurant construit quelques années auparavant.

Nos parents, Christiane et Léon, prennent, à ce moment là, les rennes de l'Edelweiss. En 1978, ils achètent les deux maisons mitoyennes et doublent la capacité de l'hôtel. Christiane et Léon (Loulou pour les intimes) achètent également, en 1984, « l'Astrolabe », une ancienne pension de famille, et la transforment en restaurant... « L'Etoile des Neiges » est né.

C'est à cette époque que nous, les petits enfants, Marie-Pierre, Patrick et Florence, entrons comme salariés dans l'affaire familiale et y travaillons jusqu'en 1995, date à laquelle, accompagnés de nos époux respectifs, Jean-Michel, Marie-Laure et Philippe, nous devenons propriétaires de notre outils de travail.

Depuis, nous faisons de notre mieux pour satisfaire notre clientèle à laquelle nous sommes très attachés, aidés, depuis peu, par la quatrième génération, en la personne de Nicolas, le fils de Patrick et Marie-Laure, qui a rejoint l'équipe de cuisine en décembre 2012...

Merci à tous de votre fidélité si précieuse...

Marie-Pierre et Jean-Michel REY  
Patrick, Marie-Laure et Nicolas LAISSUS  
Florence et Philippe JAY