

En attendant vos plats, nous vous proposons nos planches apéritives :

Whilst you wait for your meal, we can offer you a sharing selection :

<u>La petite</u> (2 personnes) Small (2 people)	22.00 €
<u>La grande</u> (4 personnes) Large (4 people)	38.00 €

Nos Salades Gourmandes (Salads)

<u>Coquette</u> : salade, tomates confites, filet de dinde, asperges vertes, croûtons embeurrés, copeaux de parmesan green salad, confit tomatoes, turkey breast, asparagus, croutons, parmesan	18.00 €
<u>Mère-grand</u> : salade, jambon cru, Beaufort, croûtons chauds, œuf au plat green salad, uncooked ham, Beaufort cheese, warm croutons, fried egg	17.00 €
<u>Berger</u> : salade, endive, Roquefort, œuf dur, haricots verts, noix green salad, endive, Roquefort, hard-boiled egg, French beans, walnuts	17.00 €
<u>Chevrette</u> : salade, crottin de chèvre fondu sur mini toast maison, magret de canard séché dans notre grenier, tomates confites, noix green salad, warm goat cheese on home-made bread toast, dried cured duck, confit tomatoes, walnuts	17.00 €
Nous vous proposons également un <u>méli-mélo de salade aux noix</u> We also offer you a mixed salad leaves with walnuts	12.00 €

Nos entrées (Starters)

Thon cœur du filet en tartare, citron vert, sésame, herbes fraîches et soja tuna heart tartare with lime juice, sesame, fresh herbs and soy	26.00 €
Escargots de Chambéry en Savoie, cuisson au beurre persillé Regional snails in butter and parsley	<u>les 6</u> 13.00 € <u>les 12</u> 25.50 €
Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (le soir ou sur réservation le midi) fried frogs legs cooked in our own way (for dinner or must be reserved in advance for lunch)	28.50 €
Gambas label rouge poêlées, risotto crémeux, jus d'herbes, zestes d'agrumes et parmesan pan-fried king prawns with creamy risotto, Parmesan cheese, herb jus and citrus zest	30.00 €
Soupe à l'oignon, gratinée au four traditional French onion soup	19.00€



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

Les plats chauds (Main courses)



Bar

Cuit à l'unilatéral, crème de yuzu et pipette aromatique 38.00 €
Slow cooked fillet of seabas with yuzu cream and aromatic basil oil

Bœuf

Le filet : à la plancha, têtes de morilles et sauce crème aromatisée 40.00 €
d'une sélection de 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

**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 : 38.50 €

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)

Velouté de potimarron, chèvre frais et noisette

Cream of pumpkin soup, fresh goat cheese and hazelnut

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 de nougat glacé pistaches et raisins secs

Nougat parfait with pistachio and pistachio and dried fruit

***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),



65.00 €

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)

Cœur du filet de thon en tartare, citron vert, sésame, herbes fraîches et soja

Tuna heart tartare with lime juice, sesame, fresh herbs and soy

* * *

Filet de truite Fario à l'unilatéral, crème de yuzu

Filet of fario (wild regional trout), slow cooked with a yuzu cream

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)

Accompagnez votre fondue de charcuterie de nos montagnes **10.00 €/pers**

Accompagny your fondue with a selection of local charcuterie
(cold meats)

**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 **15.00 €**

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)



Nos rissoles à emporter

(les 12 pièces à commander en même temps que vos desserts)

(12 local pastries to be ordered at the same time as your dessert)

14.00 €

Panaché de glaces et sorbets

A selection of ice creams and sorbets

13.00 €

Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant, glace praliné

Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

15.50 €

Vacherin vanille-myrtille, comme une boule de neige

Snowball of meringue with vanilla and blueberry ice cream

16.00 €

Poire Belle-Hélène déstructurée

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

16.00 €

Le café expresso et ses petits fours

Espresso served with "petits fours"

15.00 €

Conception inattendue d'une tartelette aux myrtilles

Dessert with the flavours of myrtille tart (with blueberry

16.00 €

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