

Notre carte à emporter

Our take-away menu

De 18 h à 20 h.

Pour mieux vous servir, nous vous demandons de réserver au minimum,
1 h à l'avance et avant 16 h pour les grenouilles

In order to serve you better, we ask you to make a minimum reservation,
1 hour in advance and before 4 p.m. for frogs' legs

Entrées (starters)

Velouté de potimarrons et éclats de noisettes 11 €
Cream of pumpkin soup with hazelnut flakes

Tartare de thon, citron vert, sésame, herbes fraîches et soja 18 €
tuna heart tartare with lime juice, sesame, fresh herbs and soy

Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (à réserver avant 16 h) 20 €
Frog legs cooked in our own way (to be reserved before 12 h)

Foie gras supérieur, cuit en terrine et confiture de figes 22 €
Home-made foie gras, cooked in a terrine and fig jam

Plats chauds (Main courses)

Tartiflette (prête à cuire : au four +/- 20 minutes à 220°C) 20 €
Tartiflette (ready to cook: in the oven +/- 20 minutes at 220°C)

Linguines aux gambas 22 €
Linguine with gambas

Filet mignon de cochon, jus aux raisins de Corinthe et 23 €
Gratin à la crème (gratin à faire gratiner au four à 220°C)
Fillet mignon of pork, served on its own juice with Corinthe raisins
and cream gratin (gratin to be baked in the oven at 220°C)

Filet de volaille fermière aux morilles, risotto au parmesan 24 €
Fillet of farm chicken with morel mushrooms, parmesan risotto

Plateaux (Platters)

Charcuterie maison et de notre boucher 12 € / pers

Le magret, la coppa et le lonzo sont réalisés et séchés par nos soins.

La terrine de campagne est maison, le jambon cru est confectionné par notre boucher

Home-made charcuterie and our butcher's shop

The magret, coppa and lonzo are made and dried by our chefs.

The terrine is home-made and the uncooked ham is made by our butcher.

Assortiment de fromages savoyards 12 € / pers

Beaufort, Reblochon, Tomme céronnée, Tomme de brebis de chez Serge Jay

Assortment of Savoyard cheeses

Beaufort, Reblochon, Tomme céronnée, ewe's milk cheese by Serge Jay

Dessert (Desserts)

Panna cotta vanille-framboise 9 €

Panna cotta vanilla-raspberry

Tartelette au chocolat 10 €

Chocolate tartlet

Rissoles de Mémé Marcelle (12 pièces) 10 €

Rissoles by Mémé Marcelle

Notre carte des vins est entièrement disponible à emporter

Réservation au +33 (0)6 58 46 68 65

Reservation on +33 (0)6 58 46 68 65

**Toute l'équipe de l'Etoile des Neiges vous remercie et vous souhaite un excellent
appétit**

The entire Etoile des Neiges team thanks you and wishes you an excellent
appetite.