



Plats végétariens (vegetarian dishes)

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

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

La petite (2 personnes) Small (2 people) 22.00 €

La grande (4 personnes) Large (4 people) 38.00 €


Nos Salades Gourmandes / Salads




Petite (Small) : 12.00 € Grande (Large) : 19.00 €

Coquette : salade, tomates confites, filet de dinde, pomme Granny Smith, croûtons embeurrés, copeaux de parmesan
green salad, confit tomatoes, turkey breast, green apple, croutons, parmesan

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


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

Chevrette : salade, crottin de chèvre fondu sur toasts maison, noix, magret de canard séché par nos soins, tomates confites
green salad, warm goat cheese on home-made bread toasts, dried cured duck, confit tomatoes, walnuts

 Nous vous proposons également un méli-mélo de salade aux noix 12.00 €
We also offer you a mixed salad leaves with walnuts

Nos entrées / Starters



 Tataki de thon, légumes marinés, riz noir et jus vert 26.00 €
Tuna Tataki : seared tuna served cold with vegetable confit, black rice and green jus

Escargots de Bourgogne, cuisson au beurre persillé
Regional snails in butter and parsley
(les 6) 14.00 € (les 12) 26.00 €

Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (sur réservation) 30.00 €
Fried frogs' legs cooked in our own way (must be reserved in advance)

Belles Gambas, risotto crémeux, jus vert, tapenade de truffe, parmesan 31.00 €
Tiger prawns with creamy risotto, an herb jus, truffle tapenade and parmesan

Soupe à l'oignon, gratinée au four 19.00 €
Traditional French onion soup


 Plats élaborés maison (home-made dishes)

 Plats végétariens (vegetarian dishes)

Les plats chauds / Main courses



Découvrez notre recommandation du jour sur le chevalet disposé sur votre table
Please see our dish of the day on the table

 **Filet de bar, bisque de carapaces, risotto crémeux et brunoise hivernale 38.00 €**
Fillet of seabas with a prawn bisque, creamy risotto
and finely diced winter root vegetables

Cuisses et filets de caille fermière, jus au Porto, purée de patates douces 35.00 €
et gratin de pommes de terre à la crème
Pan-fried fillets and legs of quail with Porto gravy,
sweet potato purée and creamy potato gratin

Filet de bœuf, morilles et poivres rares, pommes galettes et mini ratatouille 42.00 €
Grilled fillet of beef, with a rare peppercorns and morel mushroom sauce,
deep fried sliced potatoes and finely diced vegetable ratatouille

Foie de veau rosé à coeur, beurre persillé ou jus au vinaigre balsamique, 38.00 €
feuilletine d'oignon et mousseline de pommes de terre
Slice of veal liver covered with a parsley and garlic butter or balsamic
vinegar jus, small puff pastry topped with caramelized onions
served with a potato mousseline

Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym, gratin de pommes de terre à la crème 37.00 €
et purée de panais
Roast fillet of lamb with a thyme jus, parsnip purée and creamy potato gratin

 **Notre assiette de légumes variés au gré du marché 15.00 €**
A selection of fresh seasonal vegetables

Service compris

 : élaborés maison (homemade dishes)

 Plats végétariens (vegetarian dishes)



Le menu des petits / Children's menu



15.00 €

Petit filet mignon à la crème et sa garniture

"Filet mignon" of pork in a cream sauce and its garnish

 **Petite coupelle de glace et sorbet (2 boules)**

A selection of ice cream and sorbets (2 scoops)

ou (or)

 **Brownie au chocolat**

Warm chocolate brownie



Plats élaborés maison (homemade dishes)



Plats végétariens (vegetarian dishes)

Les spécialités des Alpes Specialities from the Alpes



Fondue Savoyarde (220 g de fromage/pers.), recette de Mémé 27.00 €/pers
Marcelle et sa salade aux noix (sur réservation)

Savoy cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe served with
a mixed salad leaves and walnuts (must be reserved in advance)

Accompagnez votre fondue de charcuterie de nos montagnes 11.00 €/pers

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

Tartiflette au véritable reblochon de Savoie et salade aux noix 30.00 €/pers

Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with
a mixed salad leaves with walnuts

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

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

Avis à notre clientèle (advice to our customers)

Pour une meilleure qualité de dégustation, nos mets sont préparés à la commande,
cela nécessite donc une certaine attente.

De plus, nous préférons manquer momentanément de produits frais que de servir un plat
qui ne serait pas de la même qualité.

Nous comptons sur votre compréhension.

D'avance merci.

* * * *

Our priority is the quality of the food ; meals are not prepared in advance, this may means
a short wait for our customers.

Moreover, we prefer being short of fresh produce rather than serving something that
would not give satisfaction.

Thank-you for your understanding.

 élaborés maison (homemade dishes)


 Plats végétariens (Vegetarian dishes)


Fromages / Cheeses


 Plateau de fromages locaux 15.00 €
A selection of local cheeses


Nos douceurs maison Our home-made desserts





 Nos rissoles à emporter 14.00 €
(12 pièces à commander en même temps que vos desserts)
(12 local pastries to be ordered at the same time as your dessert)

 Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant, glace praliné 15.50 €
Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

 Pavlova myrtille et glace vanille, comme une boule de neige 16.00 €
Snowball of meringue with vanilla ice cream,
blueberries and Chantilly cream

 Le café expresso et ses petits fours 16.00 €
Espresso served with "petits fours"

 Conception personnalisée d'une tartelette aux myrtilles 16.00 €
De-constructed blueberry tart (a re-invention of this traditional local dessert)

 Régal savoyard aux saveurs de framboises et noisettes, glace vanille 15.50 €
Traditional Savoyard dessert of sweet pastry, raspberry and hazelnut,
served with vanilla ice cream

Notre histoire...

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