



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, pommes 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, cured ham, Beaufort cheese, warm croutons, fried egg


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

 s élaborés maison (home-made dishes)

 Plats végétariens (vegetarian dishes)

Les plats chauds / Main courses



 **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 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

 s élaborés maison (home-made dishes)

 Plats végétariens (Vegetarian dishes)

Les spécialités des Alpes Specialities from the Alpes



 **Fondue Savoyarde (220 g de fromage/pers) recette de Mémé Marcelle 27.00 €/pers
et méli-mélo de salades aux noix**

Savoy cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe served
with a mixed salad leaves and walnuts

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 méli-mélo 30.00 €/pers
de salades aux noix**

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


**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 / 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

* * *

 **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 (home-made dishes)

 Plats végétariens (Vegetarian dishes)


A la table de Mémé Marcelle




36 € *

Mozzarella, jambon du pays et légumes confits façon tarte fine
Mozzarella, cured ham and vegetable confit on a puff pastry base


ou (or)

 **Velouté de potimarron, chèvre frais et noisette**
Cream of pumpkin soup, fresh goat cheese and hazelnut

 **Fondue Savoyarde (150 g de fromage par personne)**
recette de Mémé Marcelle et salade aux noix (minimum 2 personnes)
Cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe served with with a mixed salad leaves and walnuts
(for a minimum of 2 people)

ou (or)

Filet mignon de cochon, jus de cuisson et raisins de Corinthe
Gratin à la crème, purée de patates douces et feuilletine d'oignon
Fillet mignon of pork, topped with its own juice and black Corinthe raisins, served with
sweet potato purée and creamy potato gratin

 **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 dried fruit and raisins

* **Tout changement dans les menus occasionnera un petit supplément**
Any change in the menus will mean a small supplement

 Plats élaborés maison (homemade dishes)

 Plats végétariens (Vegetarian dishes)

A la table du p'tit Joseph



55 € *

12 escargots de Bourgogne, cuisson au beurre persillé
12 Regional snails in butter and parsley

 **Tataki de thon, riz noir, légumes marinés et jus vert**

Tuna Tataki : seared tuna served cold with black rice, vegetable confit and herbe juice

 **Filet de Bar, bisque de carapaces, risotto crémeux et brunoise hivernale**

Fillet of seabas, with a prawn bisque, creamy risotto and finely diced winter root vegetables

ou (or)

Filet de volaille fermière, crème des sous-bois, pommes galettes et purée de panais

Fillet of farm chicken

Fillet of slow cooked farm chicken, with a mushroom cream, deep sliced potatoes and finely diced vegetable ratatouille

 **Plateau de fromage locaux (supplément : 8 €)**

Local cheese board (supplement : 8 €)

 **Régal savoyard aux saveurs de framboises et noisettes, glace vanille**

Traditional Savoyard dessert of sweet pastry, raspberry and hazelnut, served with vanilla ice cream

ou (or)


 **Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant, glace pralinée**

Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

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

Any change in the menus will mean a small supplement

 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