



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) 23.00 €
La grande (4 personnes) Large (4 people) 39.00 €

Nos Salades Gourmandes / Salads



Petite (Small) : 15.00 € Grande (Large) : 21.00 €

Coquette : salade, tomates confites, filet de dinde, champignons de Paris, croûtons embeurrés, copeaux de parmesan
green salad, confit tomatoes, turkey breast, Paris mushrooms, 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



Méli-mélo de salades aux noix : la petite : 10.00 € la grande : 14.00 €
Mixed salad leaves with walnuts : small : 10.00 € large : 14.00 €

Nos entrées / Starters



Tataki de thon, légumes marinés, riz Asiatique et jus vert 28.00 €
Tuna Tataki : seared tuna served cold with vegetables, Asiatic rice and green jus

Burratina, légumes confits, chips de jambon et pesto du chef 24.00€
A creamy mozzarella, with confit vegetables, ham chips and pesto

Escargots de Savoie, champignons de Paris, crème d'ail, jus vert et oignons frits 28.00 €
Regional snails, Paris mushrooms, garlic cream, herb juice and fried onions


Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (sur réservation) 32.00 €
Fried frogs' legs cooked in our own way (must be reserved in advance)



Plats végétariens (vegetarian dishes)

Les plats chauds / Main courses



 **Filet de bar, bisque de carapaces, risotto crémeux et purée de patates douces** 38.00 €
Fillet of seabas with a prawn bisque, creamy risotto
and sweet potato purée

**Cuisses et filets de caille fermière, jus au Porto, purée de panais
et gratin de pommes de terre à la crème** 37.00 €
Pan-fried fillets and legs of quail with Porto gravy,
parsnip purée and creamy potato gratin

Filet de bœuf, morilles et poivres rares, pommes galettes et mini ratatouille 43.00 €
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, 39.00 €
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 39.00 €
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 18.00 €
A selection of fresh seasonal vegetables

Ris de veau aux morilles, pommes galettes et purée de patates douces 44.00 €
Vous êtes amateurs, pensez à les réserver 24 h à l'avance
If you are a fan of veal sweetbreads with morels,
remember to reserve them 24 hours in advance

Service compris



Plats végétariens (Vegetarian dishes)

Les spécialités des Alpes
Specialities from the Alpes



Fondue Savoyarde (220 g de fromage/pers) recette de Mémé Marcelle 28.00 €/pers
et méli-mélo de salades aux noix

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

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

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

Accompagnez votre fondue de charcuterie de nos montagnes 12.00 €/pers

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

Tartiflette au véritable reblochon de Savoie et méli-mélo 32.00 €/pers
de salades aux noix

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

Le menu des petits / Children's menu

18.00 €

Médailles de volaille fermière, pommes allumettes maison

Slices of free-range poultry served with home-made French fries

* * *



Coupelle de glace et sorbet maison (2 boules)

A selection of homemade ice cream and sorbet (2 scoops)

ou (or)



Brownie au chocolat

Warm chocolate brownie



Plats végétariens (Vegetarian dishes)

A la table de Mémé Marcelle



42 € *

Tartare de truite, citron vert, sésames et herbes fraîches, toast chèvre/noisettes
Trout tartar, lime, sesame and fresh herbs, goat cheese/hazelnut toast

ou (or)



Velouté de potimarron, huile de noix et petits croutons
Cream of pumpkin soup, nut oil and small croutons



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)

Suprême de pintade fermière, crème des sous-bois
Pommes galettes et purée de panais
Farmhouse guinea fowl supreme, mushroom cream,
deep sliced potatoes and parsnip purée



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 végétariens (Vegetarian dishes)

A la table du p'tit Joseph



62 € *

Burratina, légumes confits, chips de jambon et pesto du chef
A creamy mozzarella, with confit vegetables, ham chips and pesto

ou (or)



Tataki de thon, riz Asiatique, légumes marinés et jus vert

Tuna Tataki : seared tuna served cold with Asiatic rice, confit vegetables and herb jus



Filet de Bar, bisque de carapaces, risotto crémeux et purée de patates douces
Fillet of seabas, with a prawn bisque, creamy risotto and parsnip purée

ou (or)

Longe de veau, cuisson basse température, jus réduit au porto, tapenade de truffe, gratin à la crème, mini ratatouille et feuilletine d'oignon
Slow cooked tender loin of veal, porto reduced juice, truffle tapenade, creamy potato gratin, finely diced vegetable ratatouille and small puff pastry topped with caramelized onions



Plateau de fromage locaux (supplément : 10 €)

Local cheese board (supplement : 10 €)



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

ou (or)



Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant, glace pralinée maison
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



Plats végétariens (Vegetarian dishes)

Fromages / Cheeses



Plateau de fromages locaux 18.00 €
A selection of local cheeses

Nos douceurs maison **Our home-made desserts**



Nos rissoles à emporter 16.00 €
(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 maison 15.50 €
Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture



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



Le café espresso et ses mignardises 17.00 €
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)



Tarte Tatin sur sablé Breton, cuillère de chantilly et glace vanille maison 16.00 €
Apple Tarte Tatin served with Chantilly cream and 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