



**Toute l'équipe du restaurant « l'Etoile des Neiges »
vous remercie de votre visite et vous souhaite
de passer un agréable moment.
Bon appétit !**

All the team of the restaurant l'Etoile des Neiges
thanks you for your visit and wishes you
to spend a pleasant moment.
Have a nice meal !

 Plats végétariens (vegetarian dishes)  sans gluten (gluten-free)  actose (lactose-free)

Nos planches à partager / Our sharing selection :


La petite (2 personnes) Small (2 people) 25.00 €
La grande (4 personnes) Large (4 people) 42.00 €

Nos Salades Gourmandes / Salads




En entrée (Small) : 17.00 € en plat (Large) : 24.00 €

Coquette : salade, tomates confites, filet de dinde, asperges,
croûtons embeurrés, copeaux de parmesan
green salad, confit tomatoes, turkey breast, asparagus, 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


Fermière : salade, reblochon fondu sur pain rustique, noix,
magret de canard séché par nos soins, tomates confites
green salad, reblochon cheese melted on rustic bread ,
dried cured duck, confit tomatoes, walnuts


   Méli-mélo de salades aux noix : en entrée : 12.00 € en plat : 16.00 €
Mixed salad leaves with walnuts : small : 12.00 € large : 16.00 €

Nos entrées / Starters

  Tataki de thon, légumes marinés, quinoa asiatique et jus vert 30.00 €
Tuna Tataki : seared tuna served cold with vegetables, Asiatic rice and green jus

  Burratina, légumes confits et pesto du chef 26.00 €
A creamy mozzarella, with confit vegetables and pesto

 Escargots de Bourgogne, champignons de Paris, crème d'ail, jus vert, oignons frits 30.00 €
Burgundy snails, Paris mushrooms, garlic cream, herb juice and fried onions


 Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (sur réservation) 34.00 €
Fried frogs' legs cooked in our own way (must be reserved in advance)


Soupe à l'oignon, gratinée au four 24.00 €
Traditional French onion soup


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 crustacés, risotto crémeux et purée de patates douces** 39.00 €
Fillet of seabass with a shellfish bisque, creamy risotto
and sweet potato purée



 **Cuisses et filets de caille fermière, jus au Porto, purée de panais** 40.00 €
et gratin de pommes de terre à la crème
Pan-fried fillets and legs of quail with Porto gravy,
parsnip purée and creamy potato gratin

 **Filet de bœuf Français, morilles et poivres rares, pommes galettes et mini ratatouille** 46.00 €
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, 41.00 €
feuilletine d'aubergine 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 eggplant
served with a potato mousseline

Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym, gratin de pommes de terre à la crème 40.00 €
Feuilletine d'aubergine et purée de panais
Roast fillet of lamb with a thyme jus, small puff pastry topped with eggplant, parsnip purée and
creamy potato gratin

  **Risotto crémeux aux morilles, cèpes et girolles, copeaux de parmesan** 28.00 €
Creamy risotto with morels, porcini mushrooms and chanterelles, parmesan shavings

  **Notre assiette de légumes variés au gré du marché** 25.00 €
A selection of fresh seasonal vegetables

 **Tartiflette au véritable Reblochon de Savoie et salade aux noix** 34.00 €
Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with
a mixed salad leaves with walnuts

 **Ris de veau aux morilles (à commander), pommes galettes et purée de patates douces** 46.00 €
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



Le menu des petits / Children's menu 

19.00 €

Médallions de volaille fermière, pommes allumettes maison

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

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

A selection of ice cream and sorbet (2 scoops)

ou (or)


 **Mousse au chocolat aérienne, éclats de noisettes**


Airy chocolate mousse with hazelnut chips

Fromages / Cheeses


 **Assiette de fromages locaux 20.00 €**
Local cheeses plate


Nos douceurs maison 
Our home-made desserts
17.00 €

 **Nos rissoles à emporter**
(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**
Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

  **Pavlova myrtille et glace vanille maison**
meringue with vanilla ice cream,
blueberries and Chantilly cream

 **Le café expresso et ses mignardises**
Espresso served with "petits fours"

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

 **Tarte Tatin sur sablé Breton, cuillère de chantilly et glace vanille maison**
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'Étoile 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