



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 quinoa and green jus



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




Escargots de Savoie, 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)

Les plats chauds / Main courses



 **Filet de bar, bisque de crustacés, risotto crémeux et purée de patates douces** 39.00 €
Fillet of seabas with a shellfish 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** 40.00 €
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** 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 mousselinee

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

 **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

Les spécialités des Alpes Specialities from the Alpes



-  **Fondue Savoyarde (220 g de fromage/pers) recette de Mémé Marcelle 29.00 €/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 13.00 €/pers**
Accompagny your fondue with a selection of local
charcuterie (cold meats)

-  **Tartiflette au véritable reblochon de Savoie et méli-mélo 34.00 €/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 19.00 €

-  **Médailles de volaille fermière, pommes allumettes maison**
Slices of free-range poultry served with home-made French fries

* * *

-  **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

A la table de Mémé Marcelle

46 € *

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

ou (or)



Velouté de potimarron, brisures de châtaignes et copeaux de parmesan

Cream of pumpkin soup, parmesan shavings and chestnut chips



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



Mousse au chocolat aérienne, éclats de noisettes

Airy chocolate mousse with hazelnut chips

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

A la table du p'tit Joseph



68 € *



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

ou (or)



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

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



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

ou (or)

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



Assiette de fromage locaux (supplément : 10 €)

Local cheese plate (supplement : 10 €)



Pavlova myrtilles et glace vanille maison
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

Fromages / Cheeses


 **Assiète 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**
Snowball of 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