



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

En attendant vos plats, nous vous proposons une assiette de jambon cru à picorer 18.00 €
Whilst you wait for your meal, we propose you a sharing platter of cured ham

Nos Salades Gourmandes (Salads)

Coquette : salade, tomates confites, filet de dinde, asperges vertes, 14.50 €
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 14.00 €
green salad, uncooked ham, Beaufort cheese, warm croutons, fried egg

Berger : salade, endive, Roquefort, œuf dur, haricots verts, noix 15.00 €
green salad, endive, Roquefort, hard-boiled egg, French beans, walnuts

Chevrette : salade, crottin de chèvre fondu sur mini toast maison, 15.50 €
magret de canard séché dans notre grenier, tomates confites, noix
green salad, warm goat cheese on home-made bread toast,
dried cured duck, confit tomatoes, walnuts

Nous vous proposons également un méli-mélo de salade aux noix 10.50 €
We also offer you a mixed salad leaves with walnuts

Nos entrées (Starters)

Foie gras 28.50 €
supérieur de canard, cuit en terrine, léger marbrage cacao et pain maison
home-made foie gras served with baked bread

*** Accompagnez votre foie gras d'un verre de Sauternes 12.00 €**
A glass of Sauternes is a wonderful accompaniment to Foie Gras

Escargots 25.00 €
de Chambéry en Savoie, cuisson au beurre persillé
Regional snails in butter and parsley

Cuisses de grenouilles 28.00 €
cuisinées à notre façon (le soir ou sur réservation le midi)
fried frogs legs cooked in our own way (for dinner or must be reserved in advance for lunch)

St-Jacques 30.00 €
poêlées, risotto crémeux, jus d'herbes et éclats de noisettes
pan-fried St-Jacques scallops with creamy risotto, herb jus and hazelnut

Soupe à l'oignon, gratinée au four 18.00 €
traditional French onion soup



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

Les plats chauds (Main courses)



Omble chevalier des Cévennes

Cuit au beurre, sauce aux senteurs de Yuzu et pipette aromatique 38.00 €
Fillet of local white fish served with Yuzu sauce

Bœuf

Le filet : à la plancha, têtes de morilles et sauce crème aromatisée 39.00 €
d'une sélection de dix poivres rares
grilled fillet of beef, with a rare peppercorns and morel
mushroom sauce

Veau

Le foie : cuit à la poêle et nappé au choix d'un beurre persillé ou 37.50 €
d'un jus au vinaigre balsamique
slowly pan-seared slice of veal liver topped with a parsley
and garlic butter or balsamic vinegar jus

Le ris : cuisiné avec ses morilles à la crème et servi en cocotte 42.00 €
braised sweetbread with cream and morel mushrooms served
in its own dish

Agneau

Le carré : rôti cuisson à basse température, jus corsé 36.50 €
à la fleur de thym
slow cooked rack of lamb with thyme flavoured jus

Canette de Barbarie

Le filet : rôti, rosés à cœur, jus corsé, et escalope de foie gras 40.00 €
fillet of Barbary duck, cooked pinked, rich jus and
topped with escalope of foie gras

**Nos plats chauds sont accompagnés de légumes cuisinés Maison et
du gratin du Chef « tout à la crème ».**

All our dishes are accompanied with freshly cooked vegetables and our Chef's creamed potato
gratin.

Service compris



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

Méli-mélons les régions

(uniquement en soirée/only for dinner)

Menu sans l'entrée : 28.50 €

Menu without starter

Menu complet : 38.00 €

Full menu

Salade Chevette

**Crottin de chèvre fondu sur mini toast maison,
magret de canard séché dans notre grenier, tomates confites, noix**
Green salad, warm goat cheese on home-made bread toast,
dried cured duck, confit tomatoes, walnuts

ou (or)

6 escargots de Savoie, cuisson au beurre persillé

6 local snails in butter and parsley

Fondue Savoyarde, recette de Mémé Marcelle (minimum 2 pers.)

Cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe (for a minimum of 2 people)

ou (or)

Canette de Barbarie, rosé à cœur, jus de cuisson et raisin de Corinthe

Garniture du soir

Fine Barbary duck breast cooked pink and its own juices and Corinthe raisins
Garnish of the day

Symphonie aux deux chocolats et framboises

« Duo of chocolate »: white chocolate mousse, chocolate sponge with raspberry

ou (or)

Buchette glacée au miel, éclats d'amandes et abricots secs

Honey ice cream with almonds and dry apricot

ou (or)

Délice chocolat - praliné et feuillantine croustillante

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 élaborés maison (homemade dishes)

Allions la saveur à la tradition
(uniquement en soirée/only for dinner)



60.00 €

Mise en bouche

Mise en bouche appetizer

* * *

Truite Fario de notre région, lit du primeur et jus d'herbes

Fillet of local trout with vegetable and herb jus

ou (or)

Foie gras du chef et magrets séchés dans notre grenier... en duo

Duo of home made foie gras, dried cured duck

* * *

Quasi de veau en cuisson douce, jus au porto et olives noires

Slow cooked tender piece of veal, with Porto jus and black olive

ou (or)

Carré d'agneau Rôti à basse température, jus à la fleur de thym

Slow cooked rack of lamb with thyme flavoured jus

Garniture du soir

Garnish of the day

* * *

Pause fraîcheur

Palate cleanser

* * *

L'ardoise de fromages

Selection of cheeses

* * *

Dessert de votre choix

Dessert of your choice



Plats élaborés maison (homemade dishes)

Les spécialités des Alpes (Specialities from the Alpes)



**Fondue Savoyarde, recette de Mémé Marcelle et méli-mélo
de salade aux noix (le soir ou sur réservation le midi)** 26.50 €/pers.
Savoy cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe served with
a mixed salad leaves (for dinner or only if reserved in advance for lunch)

**Tartiflette au véritable reblochon de Savoie et méli-mélo
de salade au noix** 29.50 €/pers.
Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with
a mixed salad leaves

**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

14.50 €

Aiguillette de noix de veau cuisinée à la crème et sa garniture
Sliced escalope of veal in a cream sauce with its garnish

* * *

Coupelle de glace et sorbet (2 boules)
A selection of ice cream and sorbet (2 scoops)

ou (or)

Muffin caramel et pépites de chocolat
Caramel muffin with chocolate chip



→ Plats élaborés maison (homemade dishes)

**Fromages
(Cheeses)**

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs 15.00 €
A selection of local and regional cheeses

**Nos pêchés mignons fabriqués maison
(Our home-made desserts)**



Panaché de glaces et sorbets maison 13.00 €
A selection of homemade ice creams and sorbets

Brownie au chocolat servi à notre façon 13.50 €
Warm chocolate brownie served our own way

Omelette Norvégienne...parfum Rhum et raisin de Corinthe 14.00 €
Rum and raisin baked Alaska

Crème brûlée à la fève Tonka 13.50 €
Crème brûlée flavoured with Tonka bean

Conception inattendue d'une tartelette aux myrtilles 14.50 €
Dessert with the flavours of myrtille tart (with blueberry)

Poire Belle-Hélène revisitée et déstructurée 15.00 €
Poached pear "Belle Helene" served in the "Etoile des Neiges" way

Le café expresso et ses petits fours 14.50 €
Espresso served with "petits fours"

Douceur des demoiselles Tatin, cuillère de chantilly et glace vanille 15.00 €
Apple Tarte Tatin served with Chantilly cream

Hommage à nos parents

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