

# Menu du 31 décembre 2019

75 €

**Médailon de foie gras et ses pépites poêlées en mise en bouche**  
Foie gras and small pieces of hot foie gras as mise en bouche

\*\*\*

**Filet de ST Pierre, bisque d'écrevisse,  
Risotto au parmesan**  
Fish fillet (St Pierre), crayfish bisque, parmesan cheese and creamy risotto

\*\*\*

**Noisette de Cerf, jus de cuisson réduit**  
Fillet of young Deer, reduced cooking juices

**Frites de polenta truffées, légumes d'hiver**  
Polenta fries with truffle, winter vegetables

\*\*\*

**Sélection de fromages affinés**  
A selection of local and regional cheeses

\*\*\*

**Délicatesse de notre pâtissier**  
Dessert of our Pastry Cook

\*\*\*

**Petits fours du nouvel an**  
A selection of petits-fours

**Toute l'équipe de « l'Etoile des Neiges » vous souhaite  
une bonne et heureuse année 2020.**

All the team of the "Etoile des Neiges" wishes you a happy New Year.

# Menu des petits

40 €

## Ravioles de comté à la crème et filet de St Pierre

small Comté (cheese) raviolis with cream and St-Pierre (fish fillet)

\*\*\*

## Filet de volaille Fermière, jus de cuisson Grosse frites rondes et bouquet de légumes

Farm chicken fillet with its juice  
Big round fries and small vegetables

\*\*\*

## Délicatesse de notre pâtissier

Dessert of our Pastry Cook

\*\*\*

## Petits fours du nouvel an

A selection of petits-fours