



ENTRÉES

SALADE VERTES & JEUNES POUSSSES 8.-

Vinaigrette aux herbes

VELOUTÉ DE POTIMARRON, MARRON & TRUFFE 22.-

crème de potimarron rôtie, marrons glacés, noix torréfiées au thym & truffes d'été

RABLE DE LIEVRE AU FOIE GRAS & CANNEBERGES 26.-

Lièvre farci au foie gras, jus de veau corsé & compoté de canneberges à l'orange

CARPACCIO DE CERF À LA TARTUFATA & CÈPES 19.-

cerf séché du pays, noisettes parfumées au romarin, tapenade de truffes & poêlée de champignons

FONDUES

FONDUE CHINOISE AU BŒUF MARINE 44.- pp (200G) (min. 2 personnes)

Bouillon de légumes, Bœuf mariné, poulet, boeuf mariné, farandole de sauces maison et pommes frites

PLATS

BOEUF D'HERENS RASSIS & PORTO 45.-

Filet d'Hérens rôti à la poêle, carottes glacées à l'orange & sauce au Porto

NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE, POIVRADE & CHOCOLAT 49.-

Filet de chevreuil rôti (rosé) aromatisé aux herbes, Choux rouge braisé au cidre & sauce poivrade au chocolat noir

DAUBE DE CERF CONFIT & PINOT NOIR 40.-

Epaule de cerf marinée au vin noir et épices d'automne (civet), poivre safrané au miel & sauce grand veneur

BURGER DES ALPES ET CONFIT D'OIGNONS 30.-

Steak haché de boeuf grillé, lard du Valais, confit d'oignons rouges, fromage d'alpage, sauce barbecue et pain boulanger

FRICASSÉE DE CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS & NOIX DE CAJOU 28.-

Poêlée de châtaignes et champignons des bois à la coriandre, purée de courges aux quatre épices & noix de cajou au curry

Tous nos plats sont proposés avec pommes frites, ou tagliatelles fraîches