



LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA
NOURRITURE POUR CRÉER LE BONHEUR.

THÉODORE ZELDIN



EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE
VEUILLEZ EN FAIRE PART AU PERSONNEL DE
SALLE, NOUS ADAPTERONS NOTRE CUISINE



ENTRÉES

SALADE VERTE & JEUNES POUSSÉS	8.-
Vinaigrette au balsamique	
CRÉMEUX DE CHÂTAIGNES AUX CÈPES & FAISANE	22.-
Velouté de châtaignes et champignons des bois & bouillon corsé au poule faisane	
GLACE AUX CÈPES ET CHÂTAIGNES	25.-
Glace aux cèpes, poêlée de girolles au thym & crumble de châtaignes aux amandes	
NOIX DE SAINT-JACQUES & TRUFFES DU PÉRIGORD	26.-
Noix Saint Jacques poêlés au beurre à la fleur de sel de Guérande, mousseline de panais vanillé, poires et chanterelles & crème aux truffes	
FILET DE PERCHES DU LÉMAN & CHAMPIGNONS DE PARIS	28.-
Carpaccio de champignons bruns légèrement saisir , perches du Lac Léman & beurre monté au noisette	
TARTARE DE CHEVREUIL & MOUTARDE AU MIEL	28.-
Tartare de chevreuil tranché au couteau, datte, cranberry aux éclats de noisettes torréfiées & mayonnaise aux graines de moutarde et miel des Alpes	



PLATS

NOISETTE DE CHEVREUIL, POIVRADE & CHOCOLAT NOIR 52.-

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

DAUBE DE CERF CONFIT & PINOT NOIR 40.-

Épaule de cerf marinée au vin rouge et épices d'automne (civet), poires safranées au miel & sauce grand veneur

CARRÉ DE CERF RÔTI & PORTO 48.-

Carré de cerf rôti au romarin (rosé), mousseline de butternut infusée au cumin & sauce de gibier déglacer au Porto

TOURNEDOS DE BŒUF GRILLÉ & MYRTILLES 52.-

Bœuf d'Herens rassis, sauce onctueuse au pinot noir et myrtilles sauvages & légumes glacés aux fèves de tonka

CANARD AUX ÉPICES & MIEL DES VERGERS 44.-

Magret de canard mariné aux épices, mousseline de butternut infusée au cumin & sauce au miel et balsamique

BURGER D'AUTOMNE & CRANBERRIES 32.-

Steak haché de cerf grillé, lard de sanglier, confit d'oignons rouges au soja, cheddar et ketchup de cranberries au sirop d'érable, pain brioché & pomme frites

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



COIN VÉGÉTARIEN

FRICASSÉE DE CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS & NOIX DE CAJOU



28.-

Poêlé de châtaignes et champignons des bois parfumé à la coriandre, purée de courge au curcuma & noix de cajou au curry et sésame

TAGLIATELLES AUX TRUFFES & CHAMPIGNONS

45.-

Tagliatelles fraîches crémeuses aux truffes du Périgord, champignons de Paris & jeunes pousses

Tous nos plats sont proposés avec frites, riz parfumé ou tagliatelles fraîches, & légumes du moment



FONDUES

MINIMUM 2 PERSONNES

FONDUE CHINOISE DE BOEUF (200G) 46.- PP

Bouillon de légumes, bœuf d'Hérens, bœuf mariné, sauces maison et frites

FONDUE VIGNERONNE DE BOEUF (200G) 48.- PP

Bouillon de vin rouge aromatisé aux épices, bœuf d'Hérens, bœuf mariné, sauces maison et frites

SUPPLÉMENT DE VIANDE (150G) 15.-

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS
RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS
PRÉSENTS DANS NOS PLATS QUI SONT SUSCEPTIBLES DE
PROVOQUER DES ALLERGIES.



DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES & VANILLE	14.-
Pommes confites à la vanille, crumble aux amandes, caramel au beurre salé et glace vanille de Tahiti	
CRÈME D'AMANDES À LA FÈVE DE TONKA & NOISETTES	12.-
Crème brûlée aux amandes parfumé a la fève de tonka & parsemé de noisettes torréfiées	
CHEESECAKE	12.-
Cheesecake au fromage blanc, spéculoos et aux canneberges	
FROMAGES VALAISANS & ABRICOTS	16.-
Fromages affinés des alpages de la région, chutney de abricot parfumé à la vanille	
BOULES DE GLACES ARTISANALES	5.-
Vanille de Tahiti, Chocolat du Pérou, Pistache de Sicile, Citron de Sicile, Café Arabica, Poire Williams, Abricot Luizet, Framboise	



CARTE DES GLACES

COUPE VALAISANNE Sorbet Abricot Luizet, Abricotine	14.-
COUPE WILLIAMS Sorbet Poire, Williamine	14.-
COUPE VIEILLE PRUNE Sorbet Pruneaux, Vielle Prune	14.-
ICE CAFÉ Glace Café, Espresso, Chantilly	14.-
COUPE ART-DE-VIVRE Glace Vanille de Tahiti, Glace Chocolat du Pérou, Glace Pistache, Nappées de chantilly	14.-
COUPE DANEMARK Glace Vanille de Tahiti, sauce au Chocolat tiède, Chantilly	14.-