

MENU

DU NOUVEL AN



TARTARE DE TRUITE DE VIONNAZ AU KUMQUAT

ET SON APÉRITIF DE FÊTE

BUTTERNUT RÔTIE AU BRIE À LA TRUFFE

ROQUETTE, CROÛTONS DE PAIN D'ÉPICES ET
VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE

GRENADIN DE VEAU SUR BRUNOISE DE CHAMPIGNONS

JUS RÉDUIT À LA SAUGE, GRATIN DE POMMES DE
TERRE ET LÉGUMES D'HIVER

FLAN PATISSIER ET SON CARAMEL AU BEURRE SALÉ

69 CHF



CARTE

DU 31 DÉCEMBRE

ENTRÉES

SALADE VERTE / MÊLÉE	6.-/9.50	DEMIE-ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE	17.-
SOUPE À L'OIGNON	9.-	DEMIE-ASSIETTE VALAISANNE	16.-
SOUPE AUX LÉGUMES	9.-		

PLATS

GRATIN DE POLENTA ET CRÈME AUX CHAMPIGNONS	27.-
FILETS DE LAPIN SAUCE MOUTARDE ET POLENTA	30.-
CORDON BLEU MAISON CLASSIQUE JAMBON CUIT ET FROMAGE D'ALPAGE	27.-
CORDON BLEU MAISON VALAISAN BOEUF FUMÉ, FROMAGE À RACLETTE, PANURE DE SEIGLE	30.-
STEAK DE BOEUF 180 GR. SERVI AVEC FRITES ET BEURRE CAFÉ DE PARIS	29.-

PIERRADE GARNIE

6 CHOIX DE VIANDES, 6 SAUCES
SERVIE AVEC SALADE MÊLÉE ET
FRITES
MIN 2 PERS.

42.-/PERS.

DESSERTS

MARQUISE AU CHOCOLAT ET SORBET FRAMBOISE	11.-	CAFÉ GLACÉ 2 BOULES MOCA, SIROP DE CAFÉ ET CRÈME CHANTILLY	9.-
CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR	11.-	CHAUD-FROID DES BOIS 3 BOULES VANILLE, FRUITS ROUGES CHAUDS ET CRÈME CHANTILLY	10.-
FLAN PATISSIER ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ	10.-	COUPE HARRY POTTER GLACE VANILLE ET FRAISE, DRAGÉES SURPRISES, SANG DE LICORNE, BAGUETTE MAGIQUE ET CRÈME CHANTILLY	6.-
SORBET VALAISAN	9.-		
COUPE DANEMARK 3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON ET CRÈME CHANTILLY	10.-		