

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.-

DESSERTS

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

PIERRADE GARNIE

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

42.-/PERS.