



Suggestions de chasse

Entrées

Pâté de sanglier maison aux pistaches et pruneaux Chutney de coing, cardamome	CHF 18.00
Panna cotta de courge, curry et lait de coco Tartare de chevreuil Sablé parmesan aux herbes du Grand St-Bernard	CHF 19.50
Poêlée des sous-bois Noisettes torréfiées, jambon de chevreuil, émulsion aux senteurs de foin	CHF 22.00
Planchette de jambon de chevreuil légèrement fumé Pain de seigle	90 gr CHF 17.00 170 gr CHF 28.00

Spécialités

Atriaux de gibier mitonnés aux petits oignons Risotto du chasseur à la Dôle, champignons	CHF 31.00
Suprême de faisan farci de marrons au sureau de la vallée du Rhône Courge rôtie, choux de Bruxelles	CHF 39.00
Souris (jarret) de cerf confite au miel de châtaigner, thym et ail Braisé de choux rouge aux airelles, marrons	CHF 35.00
Civet de joue de cerf apprêté à la réglisse Garniture grand-mère, lamelles de poire pochée au café	CHF 34.00
Canon de filet de chevreuil au gingembre, airelles et citrons verts Courge rôtie, poire, choux rouge braisés	CHF 44.00
Filets de râble de lièvre poêlés, sauce poivrade Choux de Bruxelles au beurre, fruits	CHF 39.50

Nos plats sont accompagnés de spätzli maison à la farine de châtaigne
ou tagliatelles fraîches senteur champignons.

Provenances des viandes:

Sanglier: France / Chevreuil: Allemagne-Pologne / Atriaux: Suisse / Faisan: France /
Cerf: Nouvelle-Zélande / Lièvre: Angleterre

Pour sublimer votre repas

Païen

Cave des Amandiers, Alexandre Delétraz, Fully

Ce magnifique cépage est appelé Païen dans le Valais francophone et Heida dans le Valais germanophone, en France on le connaît sous le nom de Savagnin Blanc. Il présente des nez floraux dans un premier temps, du type fleur de sureau, puis évolue sur des notes de fruits exotiques tels que la mangue et le citron vert. La bouche présente une magnifique acidité lui conférant fraîcheur et vivacité.

dI CHF 7.00
50 cl CHF 46.00
75 cl CHF 52.00

Cornalin

Cuvée des Empereurs, Cave la Romaine, Flanthey

Robe rouge profond sur des reflets violacés. Le nez offre une belle intensité de fruits noirs, particulièrement sur la cerise, la griotte et la mure. En bouche, la trame est veloutée, soutenue par des tanins présents mais bien fondus et des arômes de fruits noirs et de nougatine brune. La finale est charnue, finement épicée. Un Vin exceptionnel qui accompagne à merveille toute notre carte chasse.

dI CHF 8.00
75 cl CHF 59.00

Humagne rouge

Cave des Remparts, Yvon Chéseaux, Saillon

Bouquet complexe aux notes de mûres, de sureau et de poivre. La bouche est souple et fruitée, soutenue par des tanins ronds et soyeux. Ce cépage indigène exprime sa typicité, alliant rusticité et élégance.

dI CHF 6.50
70 cl CHF 39.00

Syrah

Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson

La Syrah s'exprime de manière superbe avec des notes de myrtilles, de violettes et une touche épicée. Au palais, elle est souple en attaque, en deuxième partie de bouche arrivent de jolis tannins serrés, et la finale se poursuit tout en épices.

dI CHF 7.80
50 cl CHF 36.00
70 cl CHF 48.00

D'autres crus vous sont également proposés sur notre carte des vins.

