





Carte d'automne

Nous vous proposons une carte réalisée à base de produits régionaux, typiques et authentiques acquis le plus près possible de notre établissement.

Entrées

	Salade de mesclun Oignons rouges & tomates cerises		CHF 9.-
	Rillettes de truite de Salquenen Saladine du Pays, radis blancs & toast de pain de campagne		CHF 13.-
	Terrine de chevreuil aux abricots & pruneaux Quartiers de betterave rôties en vinaigrette à l'huile de noix de Bex		CHF 17.-
	Cèpes poêlés aux noisettes Escargots du Mont d'Or, émulsion de persil & pousses d'épinards		CHF 16.-
	Velouté de courge « Musquée de Provence » de Saxon Lait de coco bio, éclats de marrons et tartine de jambon de cerf		CHF 14.-
	Assiette de salaisons de nos vallées	90 gr	CHF 19.-
	Viande séchée, jambon cru, lard sec du val d'Anniviers, saucisse au poivre, fromage d'alpage de Randonnaz & pain de seigle	180 gr	CHF 31.-

Plats

	Tagliatelles fraîches « Chasseur » Sauté de gibier, chanterelles et crème de bolets		CHF 24.-
	Civet de joue de cerf aux senteurs de vin cuit Cuisson lente de 12h, risotto de céleri, cubes de potirons & marrons		CHF 29.-
	Canon de filet de chevreuil Poivrade cassis, effeuillé de choux de Bruxelles aux chanterelles, purée de panais & poire au vin rouge		CHF 42.-
	Tagliata d'entrecôte de bœuf Limousin de Blonay Roquette, copeaux de fromage vieux, quartiers de cherry de Riddes, huile de noix de Bex		CHF 48.-
	Saillon Burger de bœuf Limousin Buns du boulanger de Chamoson, Ketchup maison, tomates de Riddes, bacon, fromage d'alpage de Randonnaz		CHF 32.-
	Truite de Salquenen (700-800gr)	le filet	CHF 38.-
	rôtie entière et découpée à votre table ou en filet	la truite (2 pers.)	CHF 72.-
	Chiffonnade de légumes, beurre blanc au Johannisberg et verjus du Valais		
	Curry de légumes du Valais Lait de coco bio et équitable, kaffir & lime, pousses d'épinards et coriandre de Fully		CHF 29.-

Tous nos plats sont accompagnés de :

Polenta croustillante de maïs suisse aux fruits séchés, spätzli à la bière brune ou frites fraîches de pommes de terre du Chablais.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que la provenance des viandes et poissons.