

Carte automnale

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

Entrées

Petite salade verte du moment	CHF 7.50	
Cubes de cèpes rôtis aux noisettes Escargots du Mont d'Or, pousses d'épinards aillées	CHF 16.50	
Terrine de chevreuil aux raisins et pruneaux Quartiers de betterave en vinaigrette à l'huile de noix	CHF 17.-	
Velouté de courge Musquée de Provence au lait de coco Eclats de marron, tartine de viande séchée de cerf	CHF 14.-	
Salade d'automne Chèvre chaud au miel, lard sec d'Anniviers, champignons poêlés et raisins	CHF 16.-	CHF 26.-
La véritable Assiette Valaisanne Constituée uniquement avec des viandes AOP et IGP Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse, fromage d'alpage & pain de seigle	100 gr 200 gr	CHF 22.- CHF 37.-

Plats

Tartare de boeuf aux saveurs d'Italie Huile de truffe, tomates séchées, oignons rouges, anchois, persil et roquette Copeaux de fromage vieux & frites fraîches	160 gr	CHF 36.-
Filet de loup de mer rôti sur peau Artichauts aux oignons tiges & tomates cerises, Pommes frites		CHF 37.-
Filet mignon de porc du Pays aux champignons Tagliatelle fraîches & carottes rôties		CHF 36.-
Tournedos de chevreuil, poivrade cassis Poêlée de Bruxelles aux champignons, purée de panais Poire au vin rouge, spaetzli à la bière brune		CHF 48.-
Civet de joue de cerf à l'ancienne, en cuisson lente Choux de Bruxelles, cubes de potirons poêlés, marrons, tagliatelle fraîches		CHF 34.-
Filet de râble de lièvre rôti, crème de genièvre Garniture de chasse, spaetzli à la bière brune ou tagliatelle		CHF 34.-
Saillon Burger Steak de bœuf haché (160 g), oignons, tomate, concombre & salade Buns aux céréales de notre boulanger, sauce maison		CHF 25.-
	Double decker (2 steak de bœuf)	CHF 33.-
	Supplément Fromage à Raclette Valaisan	CHF 4.-
Version végétarienne avec falafel		CHF 23.-

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.