

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	
Velouté de courge Musquée de Provence Tartine de viande séchée	CHF 12.50	
Salade d'automne Chèvre chaud au miel, lard sec d'Anniviers, champignons poêlés et raisins	CHF 16.-	CHF 26.-
Toast de pain aux fruits, gravlax Maison à l'orange, miel et pousses de moutarde	CHF 16.-	
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.-
Tagliatelle fraîches aux champignons Emincé de gibier et marrons		CHF 25.-
Grigliata mista di pesce Saumon, crevette géante, espadon, loup de mer et calamars grillés Légumes du sud et pommes grenailles		CHF 45.-
Fritto misto de poissons, fruits de mer et légumes Sauce tartare		CHF 29.-
Tagliata d'entrecôte de bœuf Limousin du Pays (élevage Minder Avenche) Crumble et tuile de Grana, roquette à l'huile de basilic et tomates séchées Duo de pommes frites fraîches et tomate au four		CHF 45.-
Filet mignon de porc du Pays aux champignons Tagliatelle fraîches & carottes rôties		CHF 36.-
Chèvre Burger Steak de bœuf haché, confit d'oignons rouges, fromage de chèvre frais, roquette, dans un bun artisanal, duo de pommes frites fraîches Version végétarienne avec falafel		CHF 29.- CHF 29.-
Curry de légumes et lentilles à l'indienne Riz basmati		CHF 29.-

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.