

Carte printanière

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

Entrées

Petite salade verte du moment		CHF 7.-
Crème d'asperges de Saillon (selon disponibilité)		CHF 9.-
Salade printanière de rampons Lardons, croûtons aillés & œuf mollet		CHF 13.- / CHF 23.-
Feuilleté d'escargots du Mont d'Or et dés d'asperges vertes cuisinés à l'ail, échalote, herbes fraîches & crème Pesto d'ail des ours du Chablais		CHF 18.-
Tentacules de poulpe frites Crème de petits pois, oignons grillés		CHF 16.-
La véritable Assiette Valaisanne <i>Constituée uniquement avec des viandes AOP et IGP</i> Viande séchée, jambon cru, lard sec du val d'Anniviers, saucisse au poivre, fromage d'alpage de Randonnaz & pain de seigle	90 gr 180 gr	CHF 19.- CHF 31.-

Plats

Tartare de bœuf coupé au couteau, aux saveurs d'Italie Huile de truffe, tomates séchées, oignons rouges, anchois, persil et roquette Copeaux de fromage vieux & frites fraîches		CHF 36.-
Filet de truite des Avants rôti sur peau Crème de morilles, printanière de légumes et asperges, riz basmati		CHF 35.-
Entrecôte de bœuf limousin du Pays, rassie sur os, grillée Beurre chaud ail-persil, salade & frites fraîches Sauce morilles suppl. CHF 4.-		CHF 41.-
Entrecôte double de bœuf limousin du Pays, grillée Beurre chaud ail-persil, salade, tomates au four & frites fraîches Sauce morilles suppl. CHF 8.-	2 pers.	CHF 78.-
Saillon Burger de pulled pork Porc tendre et savoureux effiloché, oignons rouges, coleslaw, sauce barbecue Pommes de terre nouvelles façon Country Version vegan avec falafel		CHF 28.- CHF 25.-
BBQ de travers de porc doucement confits Salade coleslaw, sauce maison & pommes Country		CHF 27.-
Pomme de ris de veau rôtie aux deux asperges de Saillon et morilles Tagliatelle fraîches		CHF 37.-
Curry de légumes & lentilles à l'Indienne Riz basmati		CHF 28.-

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.