

ENTRÉES

Salade mixte

Mélange de salade verte, carotte et betterave,
Pousses d'oignon et vinaigrette maison

8.-

Saumon Confit aux notes d'agrumes

Petits pois et menthe en textures
Wasabi et tuile de nigelle

18.-

Médallions de foie gras infusés au vin de cassis

Chutney de poire avec graines de moutarde

24.-

Malakoff au gruyère corsé (2 pièces)

Pickles et saladine

14.-

Malakoff au gruyère corsé (3 pièces)

Pickles et saladine

19.-

Arancinis croustillants et tzatzíki

Piquillos, petits pois et parmesan
Crème mascarpone lime, menthe et concombre

14.-



PLATS

Omble Chevalier caramélisé sur peau

Chou kale en trois textures, lentilles vertes en risotto
Crèmeux de carottes et légumes du marché

38.-

Médailon de filet de Bœuf Grillé

Sauce Grand Veneur
Mille feuilles de pommes de terre aux notes de truffes
Légumes frais de saison

48.-

Suprême de pintade fondant grillé sur peau

Sauce suprême au beurre noisette et romarin
Crêpe vonnassienne et gratin de légumes à la polenta

38.-

Croustillant de ris veau aux morilles

Granola noix et noisettes
Carottes pourpres et rattes rôties
Légumes frais de saison

45.-

Risotto aux petits légumes de saison

34.-

LES MENUS TARTARES ET CEVICHE

Avec salade mixte en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébette, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	46.-
Tartare de bœuf au Foie gras Toasts et frites du terroir*	47.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	41.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	41.-

LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	33.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	43.-
Cuisses de grenouilles en persillade Pommes paille*	40.-

MENU Enfant 19.-

Steak Haché - Frites du terroir* ou légumes
Ou
Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille* ou légumes
Ou
Risotto du moment

*1 Boule de glace ou sorbet en dessert**

DESSERTS

Ananas rôti, moelleux coco et caramel au rhum Glace vanille et ganache chocolat blanc coco	14.-
Crème brûlée Vanille de Madagascar	12.-
Cœur coulant au chocolat Glace vanille, chantilly* et amandes effilées	14.-
Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées	13.-
Meringues avec double crème*	12.-
Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé*	12.-



COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes*

Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un espresso	7.-
Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison	14.-
Ice coffee Glace café arrosée d'un espresso	14.-
L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	14.-
Williamine Sorbet poire et williamine	16.-
Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine	16.-
La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico	16.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire, verveine

La boule : 4.30.- Avec crème : 1.90.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

La perches Loë du Valais

(Premium swiss fish)

Suisse : Pain, Bœuf, Veau, Œuf Bio

France : Canard, Pintade

Atlantique Nord : Dorade

Indonésie : Grenouilles

Island : Omble chevalier

Ecosse : Saumon

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.