

ENTRÉES ET PETITE FAIM

Salade mêlée 9.-

Salade Valaisanne 19.-

Salade mêlée avec aiguillette séchée, jambon cru, fromage de la région et saucisse

Tortelloni de Nathan farcis aux cèpes

Entrée 16.-

Plat 21.-

Marbré de foie gras (FR) 19.-

Foie Gras mariné au génépi

Risotto automnal

Risotto aux chanterelles grillées parsemé de fromage d'alpage

Entrée 19.-

Plat 28.-

Veloute courge et espuma

Feuilleté chanterelles aux noisettes 19.-

Le pâté en croûte maison 19.-



PLATS TRADITIONNELS

Planchette du Valais 25.-

Jambon, aiguillette séchée, lard, saucisses boucherie de Vex et fromage régional– 150g

Assiette de viande séchée 27.-

Aiguillette séchée boucherie de Vex 120g

Uniquement sur réservation

LE CAQUELON « VEISIVARDE »

min 2 pers. / bœuf Hérens-porc suisse

Bouillon – 200g	37.-
Bouillon – 250g	42.-
Vin et Légumes 200g	39.-
Vin et Légumes 250g	44.-
Supplément de viande 100g	13.-



NOS INCONTOURNABLES

Le sandre de La Souste 42.-
selon arrivée

Tournedos de bœuf d'Hérens 39.-
Sauce cèpes 6.-
Beurre de laiterie aux herbes du jardin 5.-

Ces deux plats sont accompagnés de légumes de saison et frites maison

Burger d'Hérens 25.-
buns au pain de seigle, lard grillé, oignons confits et tomme de la région.
à choix, sauce barbecue maison ou moutarde
Frites maison en accompagnement

Tartare traditionnel de filet de bœuf d'Hérens

	150 g.	24.-
	250 g.	29.-
Supplément frite ou spätzli		5.-

NOS SUGGESTIONS DE CHASSE

Civet de chamois local arrangé au chocolat noir 34.-

avec des choux rouges braisés, spätzli, châtaignes glacées au caramel de fendant, demi-pomme pochée au génépi et polenta au vieux fromage d'alpage.

Mignon de cerf garni de la sauce aux cèpes 43.-

avec des choux rouges braisés, spätzli, châtaignes glacées au caramel de fendant, demi-pomme pochée au génépi et polenta au vieux fromage d'alpage.

Epaule de chevreuil local cuite à basse température dans un lit de noisettes des Haudères, effilochée dans son jus 35.-

avec des choux rouges braisés, spätzli, châtaignes glacées au caramel de fendant, demi-pomme pochée au génépi et polenta au vieux fromage d'alpage.

Tartare de cerf aux chanterelles et pignons torréfiés 35.-

avec toast et spätzli ou frites

Selle de chevreuil flambée au romarin et sauce poivrade 55.- minimum 2 personnes

avec des choux rouges braisés, spätzli, châtaignes glacées au caramel de fendant, demi-pomme pochée au génépi et polenta au vieux fromage d'alpage.

Provenance : cerf D, chamois CH, chevreuil Hérens et D, sanglier EU et foie gras FR et pain Valais

Les Prix des plats indiqués s'adressent à une personne. Une assiette partagée engendrera un supplément de Fr. 10.-

Pour votre santé, veuillez nous informer impérativement de vos allergies !

