



## Notre menu dégustation

### 1ère entrée :

Le pâté en croute de gibier à poils et à plumes du chef

### 2ème entrée :

Risotto automnal aux chanterelles sautées à l'huile de noix et fromage de nos  
alpages



### Plat principal :

Filet mignon de cerf garni de la sauce aux cèpes

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

### Dessert :

Riz au lait crémeux et son caramel au beurre salé

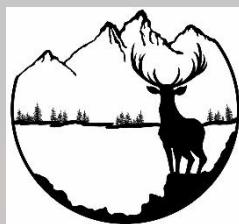
ou

Sorbet à choix

**Fr. 82.-**

*Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives de la table afin de faciliter le service  
et de rendre ce moment de partage agréable.*





## PLATS 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.

**Joues de sanglier braisées sur sa purée de panais** 36.-  
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** 52.-  
**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 les allergies ou intolérances, nos collaborateurs sauront vous renseigner.

