



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

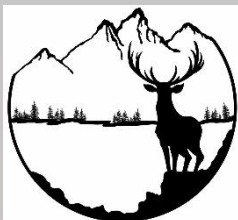
ou

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.

