

ENTRÉES

Salade mêlée	9.-
Salade valaisanne	19.-
Salade mêlée avec aiguillette séchée, jambon cru, fromage de la région, saucisse	
Marbré de foie gras (FR)	19.-
Foie gras mariné au génépi	
Filet de faisan	16.50
Filet déglacé au vinaigre de framboises sur un lit de salade	
Risotto automnal	
Risotto aux chanterelles grillées parsemé de fromage d'alpage	
Entrée	19.-
Plat	28.-
La soupe gastronomique	12.-
Soupe de topinambour, panais et poireaux	
L'aiguillette de bœuf séchée 80g	18.-
Feuilleté aux chanterelles	19.-
Le pâté en croûte du chef	19.-



PLATS TRADITIONNELS

Planchette valaisanne	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 TOUTE L'ANNÉE

La truite saumonée de Vionnaz 42.-

selon arrivage

Tournedos de bœuf d'Hérens 39.-

sauce cèpes 6.-

beurre 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 sauce barbecue ou moutarde

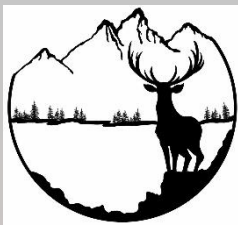
accompagné de ses frites maison

Tartare traditionnel de filet bœuf Hérens

150 g. 24.-

250 g. 29.-

Supplément frites ou spätzli 5.-



PLATS DE CHASSE

Civet de chamois arrangé au chocolat noir 29.50
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 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.

