

Dents de Veisivi

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 novembre rouge | |
| Filet de faisan | 16.50 |
| Filet déglacé au vinaigre de framboises sur un lit de salade | |
| Risotto automnal | 18.- |
| Risotto aux chanterelles grillées parsemé de fromage d'alpage | |
| La soupe gastronomique | 12.- |
| Soupe de topinambour, panais et poireaux | |
| L'aiguillette de bœuf séchée 80g | 18.- |
| Feuilleté aux chanterelles | 19.- |

PLATS TRADITIONNELS

| | |
|--|------|
| Planchette valaisanne | 25.- |
| Jambon, aiguillette séchée, lard, saucisses du boucher de Vex et fromage de la région – 150g | |
| Assiette de viande séchée | 27.- |
| Aiguillette séchée du boucher de Vex 120g | |
| Fondue au fromage nature | 25.- |
| minimum 2 personnes | |
| Fondue aux chanterelles | 29.- |
| minimum 2 personnes | |
| Croûte aux champignons | 22.- |

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.- |



Dents de Veisivi



PROPOSITIONS DU CHEF

Perches du Valais 42.-
la perche du valais colorée au beurre de la laiterie
selon arrivage

Tournedos bœuf d'Hérens 39.-
sauce cèpes 6.-
beurre de laiterie café de paris 5.-

Ces deux plats sont accompagnés de légumes de saison et frites ou roesti 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 de filet bœuf Hérens
150 g. 24.-
250 g. 29.-

Supplément frites ou roesti 5.-

Pour les allergies ou intolérances, nos collaborateurs sauront vous renseigner.

PLATS DE CHASSE

Civet de chamois arrangé au chocolat noir 32.-

Mignon de cerf garni de la sauce aux cèpes 39.-

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

Joues de sanglier braisées 36.-

Tartare de cerf aux chanterelles et pignons torréfiés 32.-

Selle de chevreuil flambée au romarin et sauce poivrade 49.-
minimum 2 personnes

Plats de chasse servi 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 AT, chamois CH, chevreuil Hérens et EU, sanglier ES et foie gras FR-HO

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

