

MENU

DU NOUVEL AN



*BOUCHÉE AU CHÈVRE, JAMBON CRU FUMÉ,
PRUNEAU ET CRÈME BALSAMIQUE*

ET SON APÉRITIF DE FÊTE

OEUFS MIMOSA SAFRAN ET POUTARGUE

AVEC SALADE DE RAMPON AUX NOISETTES

*MIGNONS DE BOEUF ET
SAUCE À L'HUMAGNE*

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE FUMÉ
AU ROMARIN ET LÉGUMES RÔTIS

POIRE BELLE-HÈLÈNE

INFUSÉE A LA CARDAMOME ET GLACE
AU SÉSAME BLANC

69 CHF



CARTE

DU 31 DÉCEMBRE

ENTRÉES

SALADE VERTE / MÊLÉE	6.-/9.50	DEMIE-ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE	17.-
SOUPE À L'OIGNON	9.-	DEMIE-ASSIETTE VALAISANNE	16.-
SOUPE AUX LÉGUMES	9.-		

PLATS

RÖSTIS GRATINÉS	25.-
AVEC FROMAGE À RACLETTE ET OEUF AU PLAT	
FILETS DE LAPIN	30.-
SAUCE MOUTARDE ET POLENTA	
CORDON BLEU MAISON CLASSIQUE	27.-
JAMBON CUIT ET FROMAGE D'ALPAGE	
CORDON BLEU MAISON VALAISAN	30.-
BOEUF FUMÉ, FROMAGE À RACLETTE, PANURE DE SEIGLE	
STEAK DE BOEUF	29.-
180 GR. SERVI AVEC FRITES ET BEURRE CAFÉ DE PARIS	

PIERRADE GARNIE

6 CHOIX DE VIANDES, 6 SAUCES
SERVIE AVEC SALADE MÊLÉE ET FRITES
MIN 2 PERS.

41.50/PERS.

DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT	10.-	CAFÉ GLACÉ	8.50
ET GLACE VANILLE		2 BOULES MOCA, SIROP DE CAFÉ ET CRÈME CHANTILLY	
CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR	11.-	CHAUD-FROID DES BOIS	10.-
CHOIX DE TARTES DU JOUR	6.-	3 BOULES VANILLE, FRUITS ROUGES CHAUDS ET CRÈME CHANTILLY	
SORBET VALAISAN	9.-	COUPE HARRY POTTER	6.-
COUPE DANEMARK	9.50	GLACE VANILLE ET FRAISE, DRAGÉES SURPRISES, SANG DE LICORNE, BAGUETTE MAGIQUE ET CRÈME CHANTILLY	
3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON ET CRÈME CHANTILLY			