

Les plats à l'emporter

Téléphone : 027 771 6431

Salade mêlée	frs. 12.-	frs. 22.-
Tomate et mozzarella di Bufala au pesto sans ail		frs. 20.-
Salade gourmande de chèvre chaud bûche de Saint-Maure aux lardons et noix	frs. 22.-	frs. 28.-
Saumon fumé d'Irlande et sa fine crème raifort		frs. 28.-
Huîtres spéciales Suprême d'Irlande NO 3	les six :	frs. 30.-
Salade gourmande de homard tiédi à l'huile d'olive vierge		frs. 34.-
Gambas panées panure et coco poêlées à l'aigre doux		frs. 28.-
Tataki de thon rouge , julienne de légumes et gingembre, sauce soya et Wasabi		frs. 32.-
Escargots du Mont-d'or au beurre Bourguignon	frs. 14.-	frs. 26.-
Terrine de foie gras frais de canard et ses confits d'oignons	frs. 32.-	frs. 42.-
Crème de courge	frs. 9.-	frs. 14.-
Consommé au Porto et perles de légumes		frs. 12.-

Les plats à l'emporter

Téléphone: 027 771 6431

Assiette de produits du terroir valaisan frs. 22.- frs. 34.-
(Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse et fromage)

Délice du Valais (Viande séchée uniquement) frs. 22.- frs. 34.-

Assiette de viande séchée et jambon cru frs. 20.- frs. 32.-

Entrecôte rassie sur os
(Faux-filet de bœuf 220 gr. Europe) frs. 45.-

Sauce morilles supplément frs. 10.-

Sauce poivre vert supplément frs. 8.-

Couscous de Sot-l'y-laisse au curry (Suisse) frs. 36.-

Mignons de filet de veau d'Emmental aux chanterelles frs. 54.-

Côte de veau d'Emmental à la moutarde de Meaux frs. 54.-

Papillote de loup de mer de ligne aux herbes fraîches
et julienne de légumes et riz frs. 54.-

Suprême de poulet Maïs aux chanterelles frs. 38.-

Fondue au fromage frs. 28.-

Fondue aux bolets frs. 31.-

Les plats à l'emporter
Téléphone: 027 771 6431

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon frs. 12.-

Mousse au chocolat blanc et noir
et son coulis à l'orange amère frs. 14.-

Griottes au Kirsch frs. 14.-

Commande de préférence un jour avant pour certain plat selon arrivage

Nous avons aussi un choix de vins à vous proposer
pour accompagner vos plats sur demande