

## Menu du Chasseur

Tartare du Braconnier  
aux saveurs automales

\*\*\*\*

Fricassée de champignons et son crumble Sprinz

\*\*\*\*

Nisettes de filet de Cerf  
aux airelles  
Garniture Chasse  
avec ses pâtes ou ses spaetzlis

\*\*\*\*

Déclinaison aux Châtaignes

\*\*\*\*

Menu complet : 71frs

Menu sans une entrée : 65frs

Plat principal et son dessert : 55frs



## Menu « Dégustation »

Pavé de foie gras aux figues

\*\*\*\*

Morilles farcies à la mousse de lièvre

\*\*\*\*

Enoncé de cerf  
aux petits lardons et ses raisins  
Garniture chasse et ses spaetzlis

\*\*\*\*

Sorbet Automale

\*\*\*\*

Filet de selle de chevreuil  
Réduction de Porto et morilles  
Garniture chasse et ses pâtes

\*\*\*\*

Dome à la Poire et son caramel salé

\*\*\*\*

Menu complet : 90frs

Menu avec une entrée en moins : 78frs

Ce menu est servi dès 2 personnes



## Nbs entrées froides

Saladine de lièvre  
aux baies des bois  
22frs

Pavé de foie gras aux figues  
23frs

Carpaccio de Cerf  
22frs en entrée  
36frs en plat

Tartare du Braconnier aux saveurs automales  
22frs en entrée  
38frs en plat

## Nbs entrées chaudes

Crème de châtaignes aux bolets  
et ses petits lardons grillés  
12frs

Atriaux du Chasseur à la Petite Arvine  
21frs

Fricassée de champignons et son crumble Sprinz  
21frs

Morilles farcies à la mousse de lièvre  
24frs



## Suggestions du Chef

Oivet de Cerf « Grand-Mère »  
30frs

Noisettes de filet de Cerf  
aux aïrelles  
41frs

Atriaux du Chasseur à la Petite Arvine  
38frs

Enincé de Cerf aux lardons grillés et ses raisins  
39frs

Filet de râble de lièvre à la Réduction de Syrah  
42frs

Filet de selle de chevreuil  
Réduction de Porto et morilles  
47frs

### Seulement sur réservation !!!

Selle de chevreuil « Grand veneur »  
Servi sur assiette en deux services  
Garniture chasse  
Dès 2 personnes  
52frs par personne

Notre chasse est servie  
avec des choux de Bruxelles, choux rouges  
et une farandole de fruits de saison  
Selon votre souhait, des nouilles ou des spaetzlis  
peuvent vous être servis.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes  
questions d'intolérances alimentaires et d'allergies.

Les viandes proviennent de :  
Cerf : Nouvelle Zélande  
Chevreuil : Union européenne  
Lièvre : Argentine

## Quelques suggestions de notre chef

Salade verte  
5frs

Salade mêlée  
6.50frs

Assiette valaisanne  
½ portion 14frs  
Le plat 24frs

Assiette de viande séchée  
½ portion 16frs  
Le plat 26frs

Oeuf poché « Forestière »  
22frs

Salade aux lardons grillés  
et son oeuf poché  
½ portion 16frs  
Plat 25frs

## Nbs poissons

Filet de loup de mer à la Crème de morilles  
40frs

Pavé de saumon sauce au beurre blanc  
39frs

## Nbs viandes

Pavé de Bœuf « sauce aux morilles »  
47frs

Filets mignons de porc  
à la moutarde ancienne  
42frs

Tartare de Bœuf « le Classic »  
Coupé au couteau  
38frs  
½ portion 22frs

## Nbs Menus enfants

Nugget's de poulet  
Pommes frites et ses légumes  
12frs

Petite pâte à la sauce tomate  
10frs

Tranche panée  
Pommes frites et ses légumes  
12frs

Steak de Bœuf « Café de Paris »  
Pommes frites et ses légumes  
16frs



## Nbs plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette  
18frs

Cordon bleu de tofu  
21frs

Taglierini aux champignons  
24frs

En garniture de nos plats, nous vous proposons à choix  
des pommes frites, du riz, des pâtes,

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes questions  
d'intolérances alimentaires et d'allergies.

Provenance :

Bœuf : Australie et Suisse

Porc : Suisse

Saumon : Océan atlantique

Loup : Mer méditerranée



## Douceurs

Déclinaison de desserts à la Châtaigne  
12frs

Chaud froid aux baies des bois  
11frs

Dome à la poire et son caramel salé  
12frs

Crème brûlée de saison  
12frs

Mousse au chocolat et son coulis de framboises  
10frs

Déclinaison de fromages d'alpages sur ardoise  
et son pain de seigle  
½ assiette 8frs  
Assiette 14frs



## Nbs coupes de glaces

Sorbet Abricotine « Morand »  
14frs

Sorbet Williamine « Morand »  
14frs

Coupe « Café glacé »  
Glace mocca, café, et crème chantilly  
12frs

Coupe « Danemark »  
Glace vanille, sauce de chocolat chaud,  
Crème chantilly  
12frs

Coupe « Jacques »  
Glace vanille, salade de fruits frais  
Crème chantilly  
12frs

Boule de glace ou sorbet selon votre choix  
Vanille, fraise, mocca, chocolat, pistache, caramel,  
citron, abricot, cassis,  
poire william, framboise, mangue

3frs la boule de glace

Supplément de crème chantilly  
1,50frs