

Menu « Hivernal »

Feuilleté de nos sous- bois

* * * *

Oeuf parfait
Sauce crémeuse au Parmesan
Foin de poireaux

* * * *

Souris d'agneau à la Provençale
Variation de légumes
Pommes « château »

* * * *

Crème brûlée au Baileys

* * * *

Menu complet : 71frs
Menu avec une entrée en moins : 61frs
Plat principal et son dessert : 50frs



Menu « Festif »

Pavé de foie gras aux figues

* * * *

Viennoise de St Jacques Sauce maitaise
Au Champagne

* * * *

Filet de veau et son jus au romarin
Variation de légumes
Galette de Pommes darphin à la truffe

* * * *

Tarte tatin à l'ananas et sa glace <Jamaïque >

* * * *

Menu complet : 86frs
Menu avec une entrée en moins :
75frs
Plat principal et dessert : 55frs
Ce menu est servi dès 2 personnes



Nos entrées froides

Carpaccio de saumon et noix de St Jacques à
l'aneth
Œuf de caviar
22frs en entrée
36frs en plat

Saladine de rampon avec ses croûtons à l'ail
Ses croûtons et son œuf poché
16frs en ½ portion
25frs en plat

Pavé de foie gras aux figues
23frs

Nos entrées chaudes

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

Viennoise de St Jacques sauce Maltaise
au champagne
23frs

Feuilleté de nos sous-bois
21frs

Morilles farcies à la mousse de lièvre
24frs

Pavé de saumon à l'orange
36frs

Viennoise de St Jacques sauce Maltaise
au Champagne
40frs

« Sole façon meunière »
Servie entière et préparée à table par nos
soins
42frs

Côté « Terre »

Pavé de Bœuf façon « Rossini »
47frs

Mignons de porc aux morilles
40frs

Rognon de Veau au Madère
40frs

Filet de veau et son jus de romarin
45frs

Souris d'agneau à la Provençale
40frs

Tartare de bœuf aux morilles et Champagne
38frs

Nos suggestions sont servis
avec une variation de légumes
avec comme garniture selon choix :
riz, pâtes, frites, Pommes Château, Pommes
darphin à la truffe

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



Côté « Mer »

Saltimbocca de dorade avec son miroir de
Balsamic
36frs

Quelques suggestions de notre chef

Salade verte
5frs

Salade mêlée
6.50frs

Assiette valaisanne
1/2 portion 14frs
Le plat 24frs

Assiette de viande séchée
1/2 portion 16frs
Le plat 26frs



Quelques plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette
18frs

Cordon bleu de tofu
21frs

Tagl erini de nos sous bois
24frs



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 B euf « Café de Paris »
Pommes frites et ses légumes
16frs





Douceurs

Farandole de douceurs
14frs

Chaud froid aux baies des bois
11frs

Crème brûlée au Baylais
12frs

Profiteroles « maison » au chocolat
12frs

Tarte tatin à l'ananas et sa glace « Jamaïque »
12frs

Mousse au chocolat et ses Kumquats confits
12 frs

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



5

Nos 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