

Menu « du Marché »

Salade d'asperges
et ses gambas lardées au Bacon

* * * *

Œuf poché à la Crème de Morilles

* * * *

Coquille d'agneau panée aux fines herbes
Déclinaison de légumes
Pommes « Champignons »

* * * *

Crème brûlée à la framboise

* * * *

Menu complet : 68frs

Menu avec une entrée en moins :
60frs

Plat principal et son dessert : 50frs



Menu « Dégustation à l'asperge »

Saladine d'asperges et son magret de
canard fumé
Sauce Maltaise

* * * *

St Jacques snackées accompagnées
de sa fricassée d'asperges et d'artichauts

* * * *

Feuilleté d'asperges et ses morilles

* * * *

Médailon de Bœuf et sa moelle
Réduction de Syrah
Garniture printanière
Pommes champignons

* * * *

Tartare de fraises en cage dorée
et sa glace citron basilic

* * * *

Menu complet : 88frs

Menu avec une entrée en moins :
75frs

Ce menu est servi dès 2 personnes

Provenance :

**Asperges de Saillon, Maurice Dussex
Asperges de Fully, René-Claude Arlettaz,**



Les suggestions d'asperges

Salade de gambas lardées au bacon
et ses asperges
24frs en entrée
36frs le plat

Feuilleté d'asperges et ses morilles
25frs en entrée
39frs le plat

Les asperges servies sur assiette avec en
accompagnement soit de la vinaigrette, de
la mayonnaise ou de la sauce hollandaise
27frs en entrée
40frs la portion

L'assiette de jambon du Pays
13frs ½ portion
19frs l'assiette

L'assiette de « Tipo Parme »
15frs ½ portion
21frs l'assiette

Par un arrivage quotidien, nous vous garantissons
une qualité d'asperges valaisannes de grande
fraîcheur

Nos entrées froides

Terrine de foie gras et son chutney aux
figues
24frs

Carpaccio de Bœuf « printanier »
22frs

Salade « Gourmande »
déclinaison de gambas, saumon mariné,
magret de canard fumé, sot l'y laisse,
maquis de foie gras
22frs ½ portion
36frs le plat

Salade de dent de lion
avec son œuf poché et ses petits lardons
grillés
18frs ½ portion
26frs le plat

Nos entrées chaudes

Œuf poché à la crème de morilles
19frs

Velouté d'asperges
11frs

St Jacques snackées
Fricassée d'asperges et d'artichauts
22frs

Nos poissons

Filet de bar au beurre blanc
40frs

Pavé de saumon au Basilic
36frs

Panaché de poissons à la bisque de
gambas
40frs

St jacques snackées accompagnées
de sa fricassée d'asperges et d'artichauts
40frs

Nos viandes

Tartare de Bœuf coupé au couteau
38frs

Médaille de Bœuf et sa moelle
Réduction de syrah
47frs

Filets mignons aux morilles
41frs

Coquille d'agneau panée aux fines herbes
40frs

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

ou une galette de pommes terre.
Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes
questions intolérances alimentaires et d'allergies



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



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

plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette
18frs

Cordon bleu de tofu
21frs

Taglérini aux asperges
24frs



Douceurs

Farandole de desserts
14frs

Chaud froid aux baies des bois
12frs

Tartare de fraises en Cage doré
et sa glace citron Basilic
12frs

Crème brûlée à la framboise
11frs

Profiteroles « maison » au chocolat
11frs

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



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, poire, cassis,
william, framboise, mangue

3frs la boule de glace

Supplément de crème chantilly
1,50frs

