

Menu du Chasseur

Tartare du Braconnier
aux saveurs automnales

* * * *

Croustillant aux champignons

* * * *

Noisettes de filet de Cerf
aux aïnelles
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 »

Maquis de foie gras aux poires

* * * *

Morilles farcies à la mousse de lièvre

* * * *

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

* * * *

Sorbet Automnale

* * * *

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

* * * *

Dôme à la Poire et son caramel salé

* * * *

Menu complet : 90frs
Menu avec une entrée en moins :
78frs
Ce menu est servi dès 2 personnes



Nos entrées froides

Saladine de lièvre
aux baies des bois
22frs

Maquis de foie gras aux poires
23frs

Carpaccio de Cerf
22frs en entrée
36frs en plat

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

Nos entrées chaudes

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

Atriaux du Chasseur à la Petite Arvine
21frs

Croustillant aux champignons
19frs

Morilles farcies à la mousse de lièvre
24frs



Suggestions du Chef

Civet de Cerf « Grand-Mère »
31frs

Noisettes de filet de Cerf
aux aïelles
42frs

Atriaux du Chasseur à la Petite Arvine
39frs

Emincé de Cerf aux lardons grillés et ses
raisins
39frs

Filet de râble de lièvre
à la réduction de miel et moutarde
41frs

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

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

Seulement sur réservation !!!!

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
spatzlis 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

Nos poissons

Filet de loup de mer au citron confit
40frs

Pavé de saumon sauce au beurre blanc
39frs

Nos viandes

Pavé de Bœuf « sauce aux morilles »
47frs

Filets mignons de porc
à la moutarde ancienne
42frs

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

Nos 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



Nos plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette
18frs

Cordon bleu de tofu
21frs

Taglérini 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



Nos coupes de glaces

Douceurs

Déclinaison de desserts à la Châtaigne
14frs

Chaud froid aux baies des bois
11frs

Dôme à la poire et son caramel salé
11frs

Crème brûlée à la poire
12frs

Tiramisu à la châtaigne
10frs

Déclinaison de fromages d'alpages sur
ardoise
et son pain de seigle
1/2 assiette 8frs
Assiette 14frs



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