



## Menu « saveurs »

Tartare de Bœuf  
au Champagne et aux cèpes

\*\*\*\*

Os à moelle gratiné  
Jus à la Petite Arvine

\*\*\*\*

Suprême de volaille jaune  
« label Rouge »  
Sauce crémeuse aux morilles  
Pommes « Château » en persillade  
Variation de légumes

\*\*\*\*

Bavarois aux fruits rouges et son  
insert

\*\*\*\*

Menu complet : 68frs  
Menu avec une entrée en  
moins : 60frs

Plat principal et son dessert :  
50frs



## Menu « Epicurien »

Mi-cuit de foie gras  
aux clémentines

\*\*\*\*

Nage de St Jacques rôties  
Au Safran  
Petits pois et Chorizo

\*\*\*\*

Pavé de Boeuf  
Sauce au Cornalin  
Lamelles de truffes  
Variation de légumes  
Pommes « Château » en persillade

\*\*\*\*

Planchette de nos fromages  
alpages

\*\*\*\*

Forêt noire « Maison »

Menu complet : 88frs  
Menu avec une entrée en  
moins : 75frs  
Menu sans fromages :  
80frs

**Ce menu est servi dès 2  
personnes**



## Nos entrées froides

Mi-cuit de foie gras  
aux clémentines  
**24frs**

Carpaccio de St Jacques  
Méli-mélo d'œuf de lump et  
Saumon  
Sauce aux herbes  
**22frs**

Tartare de bœuf au Champagne  
et cèpes  
**24frs**  
**39frs en plat**

## Nos entrées chaudes

Nage de St Jacques rôties au  
safran  
Petits pois et Chorizo  
**24frs**

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

Os à moelle gratiné  
jus à la Petite Arvine  
**22frs**

## Côté « Mer »

Filet de perches « Meunière »  
**40frs**

Pavé de saumon grillé « sauce  
verte »  
**37frs**

Nage de St Jacques rôties au  
safran  
Petits pois et chorizo  
**40frs**

Gambas sautées en persillade  
(décortiquées )  
**39frs**

Parpadelles aux gambas et St  
Jacques  
**36frs**

## Nos viandes

Pavé de Bœuf Sauce au Cornalin  
Lamelles de truffes  
**48frs**

Filets mignons de porc aux  
agrumes  
**41frs**

Suprême de volaille jaune « label  
rouge »  
Sauce crémeuse aux morilles  
**40frs**

Rognon de Veau au Madère  
**37frs**

**En garniture de nos plats, nous vous  
proposons à choix  
des pommes frites, du riz basmati,  
parpadelles  
Pommes « Château » en persillade**

**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**



## Quelques plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette  
**18frs**

Cordon bleu de tofu  
**21frs**



## Pour les 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**



## Douceurs

Gourmandises de desserts  
**14frs**

Crème brûlée au Baileys  
**11frs**

Forêt noire « Maison »  
**12frs**

Chaud froid aux baies des bois  
**12frs**

Bavarois aux fruits rouges  
et son insert  
**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,  
pomme, framboise, mangue  
**3frs**

Supplément de crème Chantilly  
**1.50frs**



### Nos coupes de glaces

Sorbet Abricotine « Morand »  
**14frs**

Sorbet Williamine « Morand »  
**14frs**

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

Coupe « Danemark »  
Glace vanille, sauce chocolat  
chaud  
et sa crème chantilly  
**12frs**

## Notre sélection de digestifs

### Sélection «Abricool»

#### «Eaux de vie»

Abricotine

**6frs**

Williamine

**6frs**

Mirabelle

**5.50frs**

Framboise

**6frs**

Bleu des glaciers

**7frs**

Marc de grappa

**7frs**

Gentiane

**5,50frs**

Vielles prunes

**7frs**

Pommes

**5frs**

### « le coing » du coin

Eau de vie

**6frs**

Liqueur

**7frs**

« Les deux mélangés »

Un délice

**7frs**

Joelle et Alain Dekumbis, Fully



### Sélection « Morand »

#### «Eaux de vie»

Abricotine

**6frs**

Williamine

**6frs**

#### «les douces»

Abricot

**7frs**

Williamine

**7frs**

### Notre sélection

Limoncello

**7frs**

«Sibona» Grappa Barollo

**10frs**

Grand Armagnac «Paul du Vignon»

**10frs**

«Calvalais» Maurice Solioz

**5.50frs**

Génépi du Grand St Bernard

**5.50frs**

Cognac «Rémy Martin»

**8frs**