



Aux Saveurs du jour

Menu « saveurs »

Salade gourmande de la mer
Saumon mariné par nos soins
St Jacques snackées
Gambas en persillade
Condiment de sauce verte et safranée
* * * *

Crumble de champignons
au Sbrinz
* * * *

Souris d'agneau « cuisson lente »
Saveurs orientales
Pommes « paillasson »
Variation de légumes
* * * *

Planchette de nos fromages d'alpages
* * * *

Carpaccio d'ananas mariné
dans son sirop d'épices
sorbet au thym et Citron

Menu complet : 70frs
Menu avec une entrée en moins : 60frs
Menu complet sans fromages : 65frs
Menu avec une entrée en moins et
sans fromages 55frs
Plat principal et son dessert : 50frs

Menu « Epicurien »

Carpaccio de bœuf « façon Rossini »
Pickles d'oignons rouges
* * * *

« Œuf parfait »
crème de parmesan
dans son nid de foin et poireaux
* * * *

Pavé de veau rôti
Jus à l'Arvine
Variation de légumes
Pommes « paillasson »
* * * *

Planchette de nos fromages d'alpages
* * * *

« L'Opéra » du Chef

Menu complet : 88frs
Menu avec une entrée en moins : 75frs
Menu sans fromages : 80frs
Menu avec une entrée en moins et
sans fromages : 70frs

Ce menu est servi dès 2 personnes



Aux Saveurs du jour



Aux Saveurs du Jour

Nos entrées froides

Salade gourmande de la mer
Saumon mariné par nos soins
St Jacques snackées
Gambas en persillade
Condiment de sauce verte et safranée
22frs ½ portion
35frs le plat

Carpaccio de Bœuf façon Rossini
Pickles d'oignons rouges
22frs ½ portion
35frs le plat

Hit de la saison
Saladine de dents de lion
ses lardons grillés et ses croûtons
et son œuf mollet
24frs ½ portion
35frs le plat

Nos entrées chaudes

« Œuf parfait »
Crème de parmesan
dans son nid de foin aux poireaux
20frs

Crumble de champignons
au Sbrinz
19frs

Noix de St Jacques au beurre blanc
Sur son lit d'épinards
24frs

Côté « Mer »

Filet de perches
à la crème de morilles
40frs

Noix de St Jacques au beurre blanc
sur son lit d'épinards
40frs

Poêlées de gambas au Curry rouge
(décortiquées)
39frs

Côté « Terre »

Pavé de Bœuf Sauce aux morilles
48frs

Pavé de veau rôti et son jus à l'Arvine
44frs

Tartare de Bœuf « Classic »
40frs

Rognon de Veau à la moutarde
ancienne
37frs

Souris d'agneau « cuisson lente »
40frs

Mignons de porc à l'ail et fines herbes
42frs

En garniture de nos plats, nous vous
proposons à choix
des pommes frites, du riz, tagliatelles
Pommes « paillasson »

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



Aux Saveurs du jour

Carte pour les petits

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



Aux Saveurs du jour

Quelques plats végétariens

Farandole de légumes sur assiette
18frs

Cordon bleu de tofu
21frs

Tagliatelles aux champignons
26frs



Aux Saveurs du jour



Douceurs

Gourmandise de desserts
14frs

Crème brûlée aux pistaches
12frs

« Opéra » du Chef
13frs

Chaud froid aux baies des bois
12frs

Carpaccio d'ananas mariné
dans son sirop d'épices
sorbet au thym et Citron
13frs

Mousse aux deux chocolats
12frs

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

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

Supplément de crème Chantilly
1.50frs