

# La carte

## Nos entrées

<i>Salade verte de saison</i>	6.-
<i>Salade mêlée</i>	8.-
<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	24.-
<i>Feuilleté d'escargots anisé aux herbes fraîches</i>	19.-

## Nos plats

<i>Filets de perche frais de Rarogne</i>	44.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	39.-
<i>Fondue bourguignonne (bœuf et volaille), sauces maison, frites</i>	38.-
<i>Magret de canard à l'orange et au Cointreau</i>	42.-

*Nos poissons et nos viandes sont servis avec une salade verte et une garniture à choix (frites, écrasée de pommes de terre, tagliatelles fraîches ou pommes du jour)*

*Sauces à choix, en supplément :*

<i>Beurre maison</i>	5.-
<i>Trois poivres</i>	7.-
<i>Morilles</i>	8.-

## *Nos mets valaisans*

<i>Fondue au fromage</i>	24.-
<i>Assiette valaisanne</i>	24.-
<i>Assiette de viande séchée</i>	29.-

## *Nos desserts maison*

<i>Forêt noire à la façon du chef</i>	12.-
<i>Charlotte aux marrons et Calvalais</i>	12.-
<i>Île flottante</i>	9,50.-
<i>Crème brûlée</i>	10.-
<i>Tarte tatin et sa boule de glace</i>	11.-
<i>Tarte de saison</i>	8.-
<i>Café gourmand</i>	14.-
<i>Nougat glacé</i>	12.-

# *La chasse*

## *Nos entrées de chasse*

<i>Foie gras poêlé aux figues parfumé au genépi</i>	28.-
<i>Terrine de chasse et sa confiture d'oignons</i>	18.-
<i>Rillettes de chevreuil à l'armagnac et ses pruneaux marinés</i>	22.-
<i>Crème de courge à la cannelle</i>	9.-

## *Nos plats de chasse*

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	31.-
<i>Civet de chamois au Pinot noir</i>	37.-
<i>Suprême de faisan sauvage à la vieille prune</i>	36.-
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise avec ses beurrés maison</i>	47.-
<i>Entrecôte de cerf à la crème de genièvre</i>	47.-
<i>Médallions de chevreuil aux airelles</i>	44.-
<i>Selle de chevreuil sauce grand veneur (min. 2 pers.)</i>	99.-
<i>Bourguignonne de chasse (chevreuil, cerf, faisan)</i>	49.-

*Accompagnements : spätzlis, pâtes fraîches, garniture de chasse*

## *Menu chasse à 59.-*

*Terrine de chasse et sa confiture d'oignons*

\*\*\*

*Médailles de chevreuil aux airelles et sa garniture de chasse*

\*\*\*

*Tarte tatin et sa boule de glace*

## *Menu chasse à 85.-*

*Terrine de foie gras et son foie gras poêlé aux figues*

*et son jus parfumé au genépi*

\*\*\*

*Crème de courge à la cannelle*

\*\*\*

*Suprême de faisán sauvage à la vieille prune*

\*\*\*

*Entrecôte de cerf à la crème de genièvre et sa garniture de chasse*

\*\*\*

*Assiette de douceurs*

## *Menu du mercredi midi*

*Salade verte*

\*\*\*

*Civet de cerf et sa garniture de chasse*

24.-

## *Menu du jeudi midi*

*Salade verte*

\*\*\*

*Langue de bœuf sauce câpres et sa purée maison*

22.-

## *Menu du vendredi midi*

*Salade*

\*\*\*

*Filets de perche meunière et pommes frites*

24.-

# *Menu du dimanche*

*Cuisine non-stop de 11h30 à 21h*

*Entrée*

*\*\*\**

*Plat principal*

*\*\*\**

*Assortiment de pâtisseries maison*

*44.-*

# *Menu pour les petits loups*

*Escalope de poulet panée, frites*

*\*\*\**

*Dessert*

*14.-*