

La carte

Entrées

<i>Salade verte de saison</i>	7.-
<i>Salade mêlée</i>	9.-
<i>Assiette Valaisanne</i>	26.-
<i>Terrine maison et sa confiture d'oignons</i>	18.-
<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	26.-
<i>Escalope de foie gras poêlée, pommes rôties et miel</i>	28.-
<i>Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches</i>	19.-
<i>Feuilleté de ris de veau et truffes</i>	25.-

Plats

<i>Filets de perche frais de Rarogne sauce tartare</i>	46.-
<i>Noix de Saint Jacques à la moutarde de Meaux</i>	45.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	44.-
<i>Tournedos de bœuf Rossini</i>	56.-
<i>Magret de Canard aux agrumes et Cointreau</i>	46.-
<i>Souris d'agneau confite</i>	38.-
<i>Rognon de veau moutarde à l'ancienne</i>	36.-
<i>Pieds de Porc au Madère</i>	34.-
<i>Fondue chinoise (min. 2 personnes)</i>	42.-
<i>Bœuf et volaille</i>	

**Nos mets sont accompagnés des légumes du jour, de frites maison, écrasé de pommes de terre, risotto ou tagliatelles fraîches*

Nos desserts maison

<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	12.-
<i>Tarte au citron meringuée</i>	9.-
<i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	12.-
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	14.-
<i>Nougat glacé maison</i>	14.-
<i>Omelette norvégienne (pour 2 personnes)</i>	28.-

Nos glaces

<i>Coupe Danemark</i>	12.-
<i>(Glace vanille, coulis chocolat, chantilly)</i>	
<i>Coupe Café Glacé</i>	12.-
<i>(Glace café arrosé d'un café, chantilly)</i>	
<i>Coupe Baley's</i>	14.-
<i>(Glace vanille et café arrosé de Baley's, chantilly)</i>	
<i>Coupe les Vérines</i>	14.-
<i>(Glace marron et caramel beurre salé, crème marron, Chantilly)</i>	

Nos sorbets arrosés

<i>Le Valaisan</i>	14.-
<i>(Sorbet abricot arrosé)</i>	
<i>Le Colonel</i>	14.-
<i>(Sorbet citron arrosé de Vodka ou limoncello)</i>	
<i>Le Framboise</i>	14.-
<i>(Sorbet framboise arrosé)</i>	

Menu à 56.- (min. 2 pers.)

Terrine maison et sa confiture d'oignons

Rognons de veau à la moutarde

ou

Entrecôte de bœuf « sauce Les Vérines » et sa garniture

Dessert à choix

Menu à 78.- (min. 2 pers.)

Terrine de foie gras maison

ou

Escalope de foie gras maison

ou

Feuilleté de ris de veau aux truffes

Confit de canard maison

ou

Magret de canard aux agrumes et ses pommes salardaïses

Dessert à choix

**Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

Menu du midi à 26.-

Du lundi au vendredi

Salade mêlée

ou

Crème de légumes

Onglet de bœuf à l'échalote et sa garniture

ou

Filet de perches Meunières sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

Tous les plats sont accompagnés de la garniture du jour

** Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*