

La carte

Entrées

Salade verte	9.-
Salade mêlée	11.-
Terrine maison et sa confiture d'oignons	21.-
Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée	29.-
Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches	24.-
Escalope de foie gras poêlée aux fruits du moment	29.-
Filets de truite marinés à l'aneth (Élevage de Vionnaz)	23.-

Plats

Filets de perche frais de Rarogne sauce tartare	48.-
Risotto aux légumes et aux champignons	28.-
Noix de Saint - Jacques poêlées à la Moutarde de Meaux	49.-
Entrecôte de bœuf sur ardoise	46.-
Tournedos de bœuf Rossini	56.-
Magret de Canard à l'orange et au Cointreau	46.-
Souris d'agneau confite	42.-
Rognons de veau à la Moutarde et sauce Madère	36.-
Fondue chinoise (Bœuf et volaille)	42.-

**Nos mets 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.

Nos desserts maison

<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	12.-
<i>Mousse au chocolat blanc et noir</i>	12.-
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	14.-
<i>Tarte tatin et sa boule de glace</i>	14.-
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	9.-
<i>Chaud - froid aux fruits rouges et sa boule de glace</i>	14.-

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)</i>	
<i>Le Framboise</i>	14.-
<i>(Sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise)</i>	

Menu à 65.- (min. 2 pers.)

En entrée - A choix

Terrine maison et sa confiture d'oignons

Filets de truite mariné à l'aneth (Élevage de Vionnaz)

Risotto aux noix de Saint - Jacques

En Plat - A choix

Filets mignons sauce forestière

Rognons de veau à la moutarde et sauce Madère

Entrecôte de Bœuf - Sauce Vérines et sa garniture

Dessert - A choix

Assortiment de pâtisserie

Glace 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.-

Tous les jours sauf le samedi et dimanche

À choix :

Salade mêlée

Filets de perche Meunières sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

ou

La proposition du jour

Tous les plats sont accompagnés de la garniture du jour

Menu des petits loups à 16.-

Salade

Escalope panée maison avec sa garniture du jour

Boule de glace