

La carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée</i>	29.-
<i>Foie gras poêlé aux fruits de saison</i>	29.-
<i>Feuilleté d'escargots anisé aux herbes fraîches (20 min')</i>	21.-
<i>Crème de potiron à la cannelle et au foie gras</i>	14.-
<i>Salade mêlée</i>	12.-
<i>Terrine de chasse et sa confiture d'oignons</i>	18.-

Plats

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	35.-
<i>Médillons de chevreuil aux airelles</i>	48.-
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise avec ses sauces maison</i>	44.-
<i>Souris de chevreuil confite au miel de Chamoson</i>	39.-
<i>Selle de chevreuil sauce grand veneur (min. 2 pers.)</i>	56.- /pers
<i>Filets de perche frais de Rarogne</i>	46.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	44.-
<i>Fondue chinoise de chasse et bouillon maison (min. 2 personnes)</i>	44.- /pers

Nos mets sont accompagnés de la garniture de chasse et fruits

**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>Forêt noire revisitée</i>	14.-
<i>Charlotte aux marrons à la liqueur de Poire du Valais</i>	14.-
<i>Tarte Tatin et sa boule de glace</i>	12.-
<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	12.-
<i>Nougat glacé maison</i>	14.-
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	14.-
<i>Tarte aux fruits de saison</i>	9.-

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>	

* Les glaces ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison



Menu à 78.- (minimum 2 personnes)

En entrée - A choix

Terrine de chasse et sa confiture d'oignons

Chartreuse de faisan aux truffes

Crème de potiron à la cannelle et foie gras

En Plat - A choix

Entrecôte de cerf à la crème de genièvre

Médailles de chevreuil aux aïelles

Dessert - A choix

Tarte tatin et sa boule de glace

Charlotte aux marrons

Sorbet pruneaux arrosé

**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 à 58.- (minimum 2 personnes)

En entrée - A choix

Terrine de chasse et sa confiture d'oignons

Filet de truite mariné à l'aneth

En Plat - A choix

Filets de perches meunières (Mc Lean) - sauce tartare

Filets mignons de Sanglier avec son jus au Miel et

Romarin

Avec garniture

Dessert - A choix

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Ou

Café glacé



Menu du midi à 26.-

*Tous les jours sauf le samedi, dimanche et jours
fériés*

À choix :

Salade mêlée

Filet de perches meunières sauce tartare

ou

Langue de bœuf sauce aux câpres

ou

Civet de cerf façon grand-mère

Menu des petits loups à 16.-

Jusqu'à 12 ans

Salade

Tranche panée de volaille avec frites et légumes

*Boule de glace **

**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.*

