

La carte

Entrées

<i>Terrine de foie gras maison et sa brioche</i>	31.-
<i>Foie gras poêlé aux fruits de saison</i>	31.-
<i>Feuilleté d'escargots anisé aux herbes fraîches (20 min')</i>	24.-
<i>Crème de potiron à la cannelle et au foie gras</i>	16.-
<i>Salade mêlée</i>	12.-
<i>Terrine de chasse et sa confiture d'oignons</i>	22.-

Plats

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	37.-
<i>Médallions de chevreuil aux airelles</i>	48.-
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise avec ses sauces maison</i>	48.-
<i>Souris de chevreuil confite au miel</i>	42.-
<i>de Saint-Pierre de Clages</i>	
<i>Selle de chevreuil sauce grand veneur (min. 2 pers.)</i>	62.- /pers
<i>Filets de perche frais de Rarogne</i>	48.-
<i>Entrecôte de bœuf sur ardoise</i>	48.-
<i>Caille facie au foie gras, et son jus aux raisins</i>	46.-

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

Forêt noire revisitée	14.-
Charlotte aux marrons à la liqueur de Poire du Valais	14.-
Tarte Tatin et sa boule de glace	12.-
Crème brûlée à la fleur d'oranger	12.-
Nougat glacé maison	14.-
Tarte aux fruits de saison	9.-

Nos glaces *

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

Nos sorbets arrosés *

Le Valaisan (Sorbet abricot arrosé)	14.-
Le Colonel (Sorbet citron arrosé de Vodka)	14.-
Le Framboise (Sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise)	14.-

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



Menu à 89.- (minimum 2 personnes)

En entrée - A choix

Terrine de foie gras à l'armagnac

Chartreuse de faisan aux truffes

Crème de potiron à la cannelle et foie gras

En Plat

Médallions de chevreuil aux aïelles et sa garniture

Dessert - A choix

Tarte tatin et sa boule de glace

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 64.- (minimum 2 personnes)

En entrée -

Terrine de chasse et sa confiture d'oignons

En Plat - A choix

Civet de chevreuil façon grand-mère

Filets mignons de Sanglier avec son jus au Miel et

Romarin

Avec garniture

Dessert - A choix

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Ou

Charlotte aux marrons



Menu du midi à 26.-

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

À choix :

Salade mêlée

Filet de perches meunières (Mc Lean de Pologne)

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.*

