

Les Menus

Menu no 1 à Frs. 27.-

Terrine de canard garnie
*

Epaule de porc
Sauce champignons
Pommes natures
Carottes
*

Délice glacé aux deux chocolats

Menu no 2 à Frs. 34.-

Tarte Saviésanne
Salade mêlée
*

Magret de canard au miel
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes
*

Vacherin glacé aux fruits du Valais
(framboises - noisettes - abricots)

Menu no 3 à Frs. 30.50

Feuilleté de poireaux
à la crème
*

Coq d'élevage
au Pinot Noir
Garniture à l'ancienne
Pâtes fraîches
*

Tarte aux abricots

Menu no 4 à Frs. 35.-

Salade périgourdine
*

Boeuf braisé
Riz aux petits légumes
*

Délice glacé caramel-orange

Menu no 5 à Frs. 32.50

Feuilleté de bolets
*

Gigot d'agneau à la sauge
Pommes lyonnaises
Haricots au beurre
*

Tourte Forêt-noire

Menu no 6 à Frs. 41.-

Carpaccio de cerf au vieux fromage d'alpage
*

Longe de veau
aux chanterelles
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes
*

Buffet de pâtisseries

Menu valaisans (no 7)

Menu no 8

à Frs. 32.-

Petite assiette valaisanne

*

Raclette Claude Luisier Affinage

*

Vacherin glacé aux fruits du Valais
(abricots - noisettes - framboises)

à Frs. 42.--

Assiette de tapas
(bricolelet, sérac fumé et ciboulette / tartare de
saumon fumé en verrine /
crème brûlée au foie gras / tartelette saviésanne)

*

Souris d'agneau braisée
Confiture d'oignons
Tagliatelles

*

Profiterole au café

*

**Menu no 9
à Frs. 35.-**

Velouté froid de courgettes et chantilly au citron

*

Atriau de boeuf à la réduction d'Humagne rouge
Cubes de polenta gratinés
Flan de légumes

*

Plateau de fromages
Claude Luisier Affinage

*

Assiette gourmande

*

**Menu no 10
à Frs. 59.-**

Trio de foie gras
(à la gelée de coings / à la Malvoisie / crème
brûlée)

*

Crème de courge safranée

*

Filet de boeuf
Sauce au Bleu d'Auvergne
Noix de roesti
Jardinière de légumes

*

Plateau de fromages
Claude Luisier Affinage

*

Assiette gourmande

*