

Menu « du Chasseur »

Tartare du Braconnier
aux saveurs automales

Croustillant de nos sous-bois
et son jambon cru de sanglier

Noisettes de filet de cerf
aux crumberries
Garniture Chasse
avec ses pâtes ou ses spaetzlis

Crème brûlée
aux poires et Châtaignes

Menu complet : 67frs
Menu sans une entrée : 55frs



Menu « Dégustation »

Pavé de foie gras aux figues

Morilles farcies à la mousse de lièvre

Enoncé de cerf
aux chanterelles fraîches et ses raisins
Garniture chasse et ses spaetzlis

Sorbet Automale

Filet de selle de chevreuil
en croûte de pain d'épices, réduction de porto
Garniture chasse et ses pâtes

Bombe au chocolat et son cœur coulant à la
confiture de lait

Menu complet : 88frs
Menu avec une entrée à choix : 75frs
Ce menu est servi dès 2 personnes

Nbs entrées froides

Saladine de lièvre à l'huile de noix,
Pommes, et son lard croustillant
22frs

Pavé de foie gras aux figues
23frs

Carpaccio de cerf et ses chanterelles fraîches
22frs

Tartare du Braconnier aux saveurs automales
22frs



Nbs entrées chaudes

Crème de châtaignes aux bolets
et ses petits lardons grillés
12frs

Atriaux du Chasseur à la petite Arvine
21frs

Croustillant de nos sous-bois
et son jambon cru de sanglier
21frs

Morilles farcies à la mousse de lièvre
24frs

Suggestions du Chef

Civet de Cerf « Grand-Mère »
30frs

Noisettes de filet de Cerf
aux crumberries
41frs

Atriaux du Chasseur à la petite Arvine
38frs

Enoncé de Cerf
aux chanterelles fraîches et ses raisins
37frs

Filet de râble de lièvre au poivre vert
40frs

Filet de Selle de chevreuil
à la réduction de Porto et ses morilles
46frs

Sur réservation ou selon arrivage

Selle de chevreuil « Grand Veneur »
Servi sur assiette en deux services
Garniture Chasse
« Dès 2 personnes »
51frs par personne

Notre chasse est servie
avec des choux de Bruxelles, choux rouges
et une farandole de fruits de saison
Selon votre souhait, des nouilles ou des spaetzlis
peuvent vous être servis.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes
questions d'intolérances alimentaires et d'allergies.

Les viandes proviennent de :

Cerf : Nouvelle Zélande
Chevreuil : Union Européenne
Lièvre : Argentine

Quelques suggestions de notre Chef

Salade verte
5frs

Salade mêlée
6,50frs

Assiette Valaisanne
½ portion 14frs
Plat 24frs

Tartare de Bœuf « le classico »
½ portion 22frs
Plat 36frs

Notre tartare est coupé au couteau.
Il vous sera servi avec
des frites et des toasts

Toute notre équipe se tient à votre
disposition pour tous renseignements
concernant vos allergies et intolérances
alimentaires



Mignons de porc aux morilles
40frs

Pavé de Bœuf à la Truffe
44frs

Souris d'agneau au thym
38frs

Filet de dorade au beurre blanc
et ses chanterelles fraîches
38frs

Pavé de saumon aux agrumes
38frs

Nos plats sont accompagnés d'une palette de
légumes.
Vous pourrez choisir entre des pommes
frites, des pâtes, du riz
ou de spaetzli

Pour les végétariens

Cordon bleu de Tofu
Plat : 23frs

Taglérini aux morilles
Plat 22frs

Porc : Suisse
Agneau : Suisse Australie
Bœuf : Suisse Australie
Dorade : Mer Méditerranée
Saumon : Océan Atlantique