

## Entrées

Raviole de caille aux morilles émulsion au foie gras  
**22.-**

Feuilleté de gambas Black-Tiger BIO et Saint-Jacques coulis de crustacés, légumes fondants  
**19.-**

Pâté en croûte de lapin à la mode du chef poireau vinaigrette  
**16.-**

Velouté de courge et broche de Saint-Jacques et son lard croustillant  
**19.-**

Carpaccio de saumon de Norvège vinaigrette aux agrumes et fruits de la passion  
**17.-**

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre  
**(1/2 port. 17.- / plat 29.-)**

Salade verte  
**6.-**

Salade mêlée  
**8.-**

## Plats Principaux

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (\*) sauce beurre blanc  
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes  
**150gr (assiette légère) / 38.-    200gr / 45.-**

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »  
**40.-**

Magret de canard au miel et romarin polenta crémeuse et légumes de saison  
**34.-**

Filet de cheval sauce poivrade légumes d'hiver, frites « maison »  
**40.-**

Pavé de bœuf et broche de gambas grillée sauce provençale, frites « maison » légumes de saison  
**32.-**

Choucroute de poissons et crustacés sauce ciboulette pommes de terre vapeur  
**31.-**

Entrecôte de bœuf taillée « SwissPrime » à la mode Saint-Hubert, frites maison  
légumes de saison  
**38.-**

Cordon bleu « maison » frites et jardinière de légumes  
**26.-**

Pied de porc à la mode du chef, frites « maison »  
**24.-**

## Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Velouté de courge et broche de Saint-Jacques  
lard croustillant

**xxx**

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles  
jardinière de légumes  
frites « maison »

**xxx**

Mille-feuille croustillant aux poires pochées  
crème légère à la vanille

**65.-**

## Menu Découverte

Amuse-bouche

Pâté en croûte de lapin à la mode du chef  
poireau vinaigrette

**xxx**

Magret de canard au miel et romarin  
Polenta crémeuse, légumes d'hiver

**xxx**

Panier croquant de mousse mandarine  
et son sorbet

**54.-**

(Pas de changement possible)

### Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,  
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue  
et « Son dessert du moment »  
(Bœuf, cheval, agneau, cerf selon arrivage)**

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront.**

(\*) Les filets de perches Loë sont issus d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.

Provenances :

Bœuf carte : Suisse, caille : France, gambas BIO : Vietnam, porc : Suisse, canard : France, foie gras : Europe

Saint-Jacques : Hollande, lapin : Suisse, cheval : Uruguay

Bœuf ardoise : Paraguay, Uruguay, cheval ardoise : CH, Argentine, agneau : NZ

TVA 7,7% inclus