

Entrées

Pressé de foie gras chutney aux figues confiture d'oignons rouges, pain brioché « maison »
24.-

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
31.-

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

Côte de cerf sauce aux morilles polenta crémeuse et légumes d'hiver
42.-

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.-

Burger de marcassin « Jurassien » frites maison (lard, Tête de Moine, oignons confits)
26.-

Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Pressé de foies gras chutney aux figues
confiture d'oignons rouges
pain brioché « maison »

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

68.-

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

50.-

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.

TVA 7,7% inclus

Provenances :

Bœuf carte : Suisse, cerf : Autriche, 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