

# LES ENTRÉES FROIDES

½ portion

<b>Le Saumon</b> Fumé maison, servi avec sa petite crème acidulée et ses toasts	18.-	28.-
<b>L'espadon</b> En carpaccio, façon sicilienne		25.-
<b>La Mozzarella</b> Nature sur son tartare de légumes et gaspacho de tomate		25.-
<b>Les Salades</b> Verte ou mixte, assaisonnée à votre goût	14.-	23.-
La Niçoise	21.-	32.-
<b>La Charcuterie</b> Assortiment de charcuterie valaisanne et sa garniture	20.-	32.-
<b>Le Foie gras</b> Cuit en terrine aux épices douces, et sa confiture d'oignon rouge au Porto.		34.-
En saison, le samedi soir, grand buffet de Hors d'œuvre seul		39.-

# LES ENTRÉES CHAUDES

<b>Le Risotto</b> Servi crémeux avec sa poêlée de champignons et son cappuccino de cèpes		30.-
<b>La noix de Saint-Jacques</b> Juste saisie à la fleur de sel, sur son carpaccio de betterave et son croustillant de fruits secs		32.-

# LES POISSONS FRAIS

½ portion

## La Sole

Cuite « Meunière » et sa cassolette de riz parfumé

50.-

## La Perche

Poêlée, accompagnée de son beurre Maître d'hôtel  
et sa cassolette de légumes primeurs

30.-

40.-

## Le Bar

Le filet rôti à l'ail,  
sur son lit de spaghetti de courgette et huile verte

32.-



# LES PATES

## Les Linguines

aux langoustines

24.-

## les Spaghetti

Bolognaise – ou – Napolitaine

18.-

# LES VIANDES

PROVENANCES : BOEUF, VEAU ET PORC : SUISSE - AGNEAU : NOUVELLE-ZÉLANDE ET FRANCE - VOLAILLE : FRANCE

## La Côte de bœuf

Pour une personne, grillée aux herbes  
et son gratin de pommes de terre

62.-

## Le Veau

L'escalope à la Milanaise  
et ses spaghettis à la sauce tomate

50.-

## Le Filet de bœuf

à la mignonette de poivre et cognac,  
pomme Darphin

54.-

## La Volaille

Suprême sauté minute au curry et champignons,  
accompagné de son riz madras

29.-

## L'Agneau

Grillé au thym frais et son écrasée de pommes ratte  
à l'huile d'olive

48.-

# LES DESSERTS

NOS DESSERTS SONT PRÉPARÉS A LA MINUTE.  
NOUS VOUS REMERCIONS PAR AVANCE DE VOTRE PATIENCE.  
COMMANDEZ-LES EN MEME TEMPS QUE VOTRE MENU !

Le moelleux chocolat et sa crème anglaise 16.-

La crème brûlée à la vanille 16.-

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille 16.-

La palette de sorbet 16.-

L'assiette du berger 16.-

Le café gourmand 16.-

Le dessert du jour sur demande

