



Les Suggestions du Chef

Entrée


*Les asperges vertes façon mimosa Fr.15.-
Sur leur crème argenteuil*

Plats

 *La souris d'agneau d'Evolène *
Confite à basse température Fr.39.-
Son jus brun

L'accompagnement qui vous fera plaisir et la variation de légumes

La joue de bœuf cuite à basse température façon Rossini Fr.32.-
Son jus brun maison
L'accompagnement qui vous fera plaisir
La variation de légumes

 *Le mijoté de bœuf Fleur d'Hérens au vin rouge du Valais Fr.25.-*
La polenta crémeuse
La variation de légumes du moment



Nos Salades / Nos Entrées Froides et Chaudes

La petite salade mêlée Entrée Fr. 8.- Portion Fr. 14.-

La salade du berger au chèvre chaud Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-

Variété de salades et crudités, toast de chèvre chaud, miel d'acacia, éclats de noix et chips de lard sec du Valais

 *La salade évolénarde revisitée  Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-*

Variété de salades, lamelles de viande séchée IGP

Et cromesquis de fromage de nos montagnes

Le traditionnel foie gras de canard maison Fr. 24.-

Son chutney aux fruits de saison et sa brioche dorée

L'escalope de foie gras de canard poêlée Fr. 24.- Portion Fr. 45.-

Ses quartiers de pommes et sauce aigre douce

Brioche dorée du chef

Le cœur de saumon cuit à basse température rosé et servi froid Fr. 18.-

Sur son bavarois à l'avocat et sa gelée parfumée à l'orange

 *Les filets de perches de Rarogne poêlés en persillade et jus de citron Fr. 22.-*

La sauce tartare et frites de panisse

Les ravioles de gambas et brunoise de topinambour Fr. 19.-

Leur bisque

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel parfumé et son pain toasté Fr. 15.-

(Environ 15 minutes d'attente)

Nos Mets Terre et Eau

 **Le tartare de bœuf traditionnel Fr. 33.-**

Servi avec pommes frites et pain toasté

 **Le tartare de bœuf à l'italienne Fr. 33.-**

Pignons de pin, basilic, copeaux de parmesan

Jeunes oignons et huile d'olives, servi avec pommes frites et pain toast

Le filet de truite rose poêlé à l'unilatéral sa sauce au beurre blanc Fr. 35.-

Sur sa crème de pommes de terre chlorophylle

La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

 **Les filets de perches de Rarogne poêlés en persillade et jus de citron Fr. 44.-**

La sauce tartare maison et frites de panisse


La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

 **Le duo d'agneau d'Evolène  Fr. 44.-**

Toblérone d'agneau confit et les belles noix en croûte d'herbes, jus brun parfumé à l'ail des ours

Le suprême de volaille jaune aux morilles Fr. 33.-

La variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

 **Le filet de bœuf poêlé en croûte de tartufo Fr. 48.-**

La sauce du chef, la variation de légumes et l'accompagnement qui vous fera plaisir

 **Le rumsteak grillé (200 gr.) Fr. 33.-**

 **Le filet de bœuf grillé (200 gr.) Fr. 42.-**

La sauce « marchand de vin » Fr.5.-, aux poivres Fr. 4.-, aux champignons Fr. 6.-, le beurre maison Fr. 4.-.

Nos mets vous sont servis avec une garniture de légumes de saison et l'accompagnement qui vous fera plaisir

Nos Mets Montagnards

Nos Pâtes

 **L'assiette valaisanne Entrée Fr. 16.- Portion Fr. 26.-** 


(Viande séchée IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères

 **Le burger hérensard au bœuf Fleur d'Hérens**  **Fr. 25.-**

*Le steak haché de bœuf Fleur d'Hérens, crudités et sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Possibilité sans gluten et sans lactose*

 **La croûte au fromage au lait cru AOP des Haudères (100% végétarien) Fr. 18.-** 

 **La croûte au fromage avec jambon cru du Valais et œuf Fr. 21.-** 



 **La fondue moitié-moitié (dès 2 personnes prix par pers.) Fr. 26.-**

Les pâtes carbonara Fr. 18.-

Les pâtes aux cèpes servies avec une belle tranche de lard sec du valais Fr. 22.-

Nos Mets Ambiance

« Sur Réserve »

 **La pierrade du Terroir 200 gr. Fr.49.-**  (dès 2 personnes prix par pers.)

Servie uniquement partie café ou terrasse pour une qualité d'air ambiant

Médailles de bœuf Fleur d'Hérens et d'agneau d'Evolène que vous grillez sur une pierre ollaire

 **La fondue chinoise de bœuf 200 gr. Fr.39.-** (dès 2 personnes prix par pers.)

Fines tranches de bœuf coupées au couteau

Que vous cuisez dans un bouillon aux saveurs asiatiques

Supplément viande 100 gr. Fr.10.-

La pierrade et la chinoise vous sont servies avec une petite salade mêlée, pommes frites et sauces maison



Menu du Terroir



La mise en bouche

Les croquettes croustillantes

Au fromage de nos montagnes, lamelles de viande séchée de bœuf d'Hérens

Pomme fruit rôtie et écume fromagère

Les filets de perches de Rarogne poêlés

En persillade et jus de citron

La sauce tartare et frites de panisse

 *Le duo d'agneau d'Evolène* 

Toblérone d'agneau confit et les belles noix en croûte d'herbettes

Jus brun maison à l'abricotine

La variation de légumes du moment

L'accompagnement qui vous fera plaisir

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

Le sorbet valaisan

(Sorbet abricot et eau de vie d'abricots luizet de Nendaz)

Avec la 1ère entrée plat et dessert Fr. 65.-

Avec la 2^{ème} entrée plat et dessert Fr. 69.- Avec les deux entrées, plat et dessert Fr. 85.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat) Avec l'accord 3 verres + Fr. 21.-

Avec l'accord 4 verres + Fr. 28.-

Menu Gourmand

La mise en bouche

*Le traditionnel foie gras de canard maison
Son chutney aux fruits de saison et sa brioche dorée*

*Le filet de truite rose poêlé à l'unilatéral
Sa sauce au beurre blanc*

La crème de pommes de terre chlorophylle

*Le filet de bœuf Suisse grillé à la plancha
La sauce aux poivres*

La variation de légumes du moment

L'accompagnement qui vous fera plaisir

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

L'assiette de gourmandises

Avec la 1^{ère} entrée, plat et dessert Fr. 69.-

Avec la 2^{ème} entrée Fr. 65.-

Avec les deux entrées, plat et dessert Fr. 85.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 3 verres + Fr. 21.- Avec l'accord 4 verres + Fr. 28.-

Le Menu Végétarien

Le méli-mélo de légumes crus et cuits

Ou

La crème de nos potagers

Le risotto au fromage de nos montagnes

Au parfum forestier

Ou

Le risotto aux légumes

Ou

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 7.-)

Les clémentines juste poêlées

Sur leur crumble et rafraîchies au sorbet clémentines de Corse

Fr. 35.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)

Avec l'accord 3 verres + Fr. 21.-

Le Coin Desserts

La tartelette au citron meringué Fr. 8.-

La traditionnelle tarte tatin aux pommes caramélisées servie tiède Fr. 12.-

*Sa glace à la vanille et sa crème chantilly
(Environ 15 minutes d'attente)*

La gourmandise autour de l'ananas Fr. 9.-

Et tuile croquante

Le duo de crème brûlée Fr 12.-

Le moelleux au chocolat blanc et à la pistache Fr. 14.-

Son cœur coulant

(Environ 15 minutes d'attente)

Le café gourmand Fr. 14.-

Le choix de fromage « äntchyë no » Fr. 12.-



Les Glaces

La boule de glace Fr. 3.50

Le clown 1 boule Fr. 4.- 2 boules 8.-

Arômes au choix

La meringue glacée Fr. 9.-

Glace vanille et fraise, meringue et crème chantilly

Le frappé glacé Fr. 8.-

Arômes au choix

La coupe Danemark Fr. 12.-

Glace vanille, chocolat chaud maison et crème chantilly

La coupe Alexandra Fr. 12.-

Glace vanille, caramel chaud maison et crème chantilly

Le café glacé Fr. 12.-

Glace café, café chaud et crème chantilly

La coupe aux noix Fr. 13.-

Glace vanille et noix, cerneaux de noix caramélisés, caramel chaud maison et crème chantilly

La coupe aux fruits des bois Fr. 11.-

Glace vanille, sorbet aux fruits des bois, fruits des bois chauds et crème chantilly

La coupe Bailey's Fr.14.-

Glace vanille, glace café, verre de Bailey's et crème chantilly

La coupe « Général » Fr. 14.-

Glace vanille et verre de Whisky

Le sorbet valaisan Fr. 14.-

Sorbet abricot et eau de vie d'abricots luitet de Nendaz

Le sorbet « Colonel » Fr. 14.-

Sorbet citron et verre de vodka

Le sorbet Framboise Fr. 14.-

Sorbet framboise et verre de liqueur de framboises

Le sorbet williams Fr. 14.-



Sorbet poire et verre de liqueur de williamine