



Les Hors D'Œuvre

La petite salade d'automne Fr. 9.-
Agrémentée de graines torrifiées et fruits de saison

L'incontournable crème de potiron revisitée Fr. 12.-
Sa chantilly aux noisettes

L'assiette découverte des gourmandises du chasseur Fr. 22.-

La terrine de gibier son chutneys aux oignons rouges et grenadine Fr. 18.-
Ses garnitures d'automne et son pain de campagne croustillant

Le tartare de chevreuil aux saveurs automnales Fr. 22.-
Amandes effilées, noisettes torrifiées, cranberry et herbes fraîches
Son pain croustillant et garnitures d'automne

Le feuilleté forestier sa sauce crémée et son jus brun Fr. 18.-

La ballotine de caille au foie gras Fr. 24.-
Sur son crémeux de pommes de terre
Sa sauce aux trompettes de la mort



Nos Spécialités

Le civet de chamois à l'ancienne Fr. 36.-

*Garniture traditionnelle, petits oignons caramélisés
Champignons et lardons rissolés et découverte de nos garnitures de saison*

Les médaillons de chamois poêlés Fr. 48.-

Sauce poivrade et découverte de nos garnitures de saison

Les noisettes de chevreuil poêlés Fr. 48.-

Sauce aux airelles et découverte de nos garnitures de saison

Les médaillons de cerf ou de biche selon arrivage Fr. 44.-

*Sauce de gibier maison au vin rouge
Découverte de nos garnitures de saison*

L'incontournable trio de chasse Fr. 49.-

*Les médaillons de chamois, de cerf et de chevreuil
La sauce poivrade et sauce aux airelles
Découverte de nos garnitures de saison*

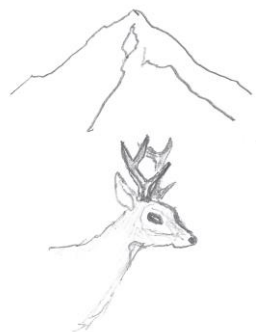
La selle de chevreuil Fr.56.- ou de chamois rôtie (en 1 service) Fr. 59.-

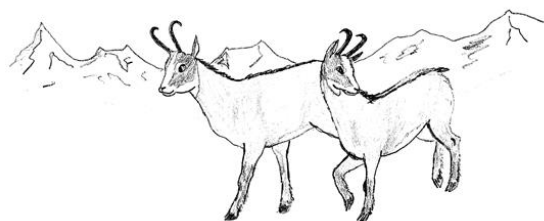
*Sa sauce Grand Veneur
Découverte de nos garnitures de saison (Dès 2 personnes, prix par personne)*

L'assiette d'automne végétarienne Fr. 27.-

Garnitures de chasse et sauce aux chanterelles

Nos mets sont servis avec les garnitures de chasse, nouilles ou spätzli.





Menu Découverte

La mise en bouche

L'assiette de gourmandises du chasseur

La ballotine de caille au foie gras

Sur son crémeux de pommes de terre aux trompettes de la mort

La trilogie de médaillons de chevreuil, chamois et cerf

La sauce poivrade et la sauce aux airelles

Découverte de nos garnitures

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

La farandole de douceurs

Fr. 89.-

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.-

Avec l'accord (5 verres) +Fr.35.-



Menu Du Chasseur

La mise en bouche

La terrine de gibier

Son chutney aux oignons rouges et grenadine

Ses garnitures d'automne et son pain toasté

Le civet de chamois à l'ancienne

Petits oignons caramélisés, champignons et lardons rissolés

Découverte de nos garnitures

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

Le tiramisu revisité aux figues

Fr. 59.-

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 Plaisir

La mise en bouche

Le feuilleté forestier sa sauce crémée et son jus brun

Le duo de médaillons de cerf et chevreuil

La sauce aux aïrelles

Découverte de nos garnitures

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

L'entremet au chocolat blanc et noisettes

Son coulis de saison

Fr. 69.-

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.-

Avec l'accord (5 verres) +Fr.35.-





Nos Desserts de L'Automne

Le tiramisu revisité aux figues Fr.12.-

*La poire williams de Plan Baar pochée au sirop Fr.9.-
Son chocolat chaud et sa glace vanille ou cannelle*

*Le duo de crème brûlée Fr.12.-
L'un à la vanille de Madagascar et l'autre à la pistache*

*L'entremet au chocolat blanc et noisettes Fr.14.-
Son coulis de saison*

L'assiette de douceurs Fr.14.-

L'assiette de fromages « äntchyë no » Fr. 12.-



Nos Entrées / Nos Salades / Nos Plats

La petite salade d'automne Entrée Fr. 9.- Portion Fr. 16.-

Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison

L'incontournable crème de potiron Fr. 12.-

Sa chantilly aux noisettes

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

Variété de salades et crudités, lamelles de viande séchée IGP

Et croquettes croustillantes de fromage de nos montagnes

Le filet d'omble chevalier juste saisi Fr. 19.-

Sur son crémeux de pommes de terre

Sa sauce au beurre blanc

Le feuilleté forestier sa sauce crémée et son jus brun Entrée Fr. 18.-

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

Chutney aux fruits de saison et brioche dorée du chef

 ***L'assiette valaisanne Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 28.-*** 

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

Nos Incontournables Plats

 **La désossée de carré d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes**  **Fr. 46.-**

Jus brun maison, tombée de légumes de saison et garniture au choix

 **Le burger hérensard**  **Fr. 26.-**

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

Son véritable pain aux sésames de nos boulangers, pommes frites maison

Possibilité sans gluten et sans lactose

Le filet d'omble chevalier juste saisi sa sauce au beurre blanc **Fr. 39.-**

Sur son crémeux de pommes de terre

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

L'assiette d'automne végétarienne **Fr. 27.-**

Découverte de nos garnitures de chasse et chanterelles

Et l'accompagnement qui vous fera plaisir

 **Le filet de bœuf Suisse** **Fr. 44.-**

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

Le beurre maison **Fr. 4.-** **La sauce forestière** **Fr. 8.-**

Notre choix de garniture : Gratin dauphinois, pommes frites maison, spätzli ou pâtes.