



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.-

Son cappuccino aux éclats de marrons caramélisés

L'assiette découverte des gourmandises du chasseur Fr. 24.-

La terrine de gibier son chutneys aux airelles, myrtilles et pommes Fr. 19.-

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 aux délices des sous-bois Fr. 18.-

Le filet de faisan et son foie gras poêlé Fr. 24.-

La poivrade à l'orange



Nos Spécialités



Le civet de chamois ou de chevreuil à l'ancienne Fr. 37.-
(Selon arrivage)

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

Le duo de chamois Fr. 49.-

En médaillons sauce poivrade et civet à l'ancienne
Découverte de nos garnitures de saison

Les noisettes de chevreuil poêlées Fr. 49.-

Sauce aux airelles et découverte de nos garnitures de saison

Les médaillons de cerf ou de biche poêlés (selon arrivage) Fr. 46.-

Sauce forestière
Découverte de nos garnitures de saison

L'incontournable trio de chasse Fr. 52.-

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.-

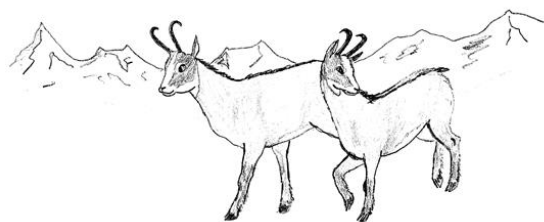
Sa sauce Grand Veneur
Découverte de nos garnitures de saison (Dès 2 personnes, prix par personne)

L'assiette du chasseur bredouille Fr. 29.-

Garnitures de chasse et champignons
Et l'accompagnement qui vous fera plaisir

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





Menu Découverte

La mise en bouche

L'assiette de gourmandises du chasseur

Le filet de faisán et son foie gras poêlé

La poivrade à l'orange

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 äntchyë 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.22.-

Avec l'accord (4 verres) +Fr. 29.-

Avec l'accord (5 verres) +Fr.37.-



Menu Du Chasseur

La mise en bouche

La terrine de gibier

*Son chutney aux myrtilles et pommes
Ses garnitures d'automne et son pain toasté*

*Le civet de chamois ou de chevreuil à l'ancienne
Petits oignons caramélisés, champignons et lardons rissolés
Découverte de nos garnitures*

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

La pavlova aux figues rôties

Sa glace vanille

Fr. 59.-

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

Avec l'accord (3 verres) + Fr.22.-

Avec l'accord (4 verres) +Fr.29.-





Menu Plaisir

La mise en bouche

Le feuilleté aux délices des sous-bois

Le duo de médaillons de cerf et chevreuil

La sauce aux airelles

Découverte de nos garnitures

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

Le craquelin au chocolat

Fr. 69.-

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

Avec l'accord (3 verres) +Fr.22.-

Avec l'accord (4 verres) + Fr.29.-

Avec l'accord (5 verres) +Fr.37.-





Nos Desserts de L'Automne

*La pavlova aux figues rôties Fr.12.-
Sa glace vanille*

La crème brûlée du moment Fr.12.-

*Le craquelin au chocolat Fr.14.-
(Feuillantine et praliné)*

La tarte au citron meringuée et déstructurée Fr.10.-

L'assiette de douceurs Fr.14.-

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



Nos Entrées / Nos Salades / Nos Plats

La petite salade d'automne Entrée Fr. 9.- Portion Fr. 17.-

Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison

L'incontournable crème de potiron Fr. 12.-

Sa chantilly aux noisettes

Le filet de truite de Vionnaz Fr. 19.-

La sauce vierge aux agrumes et beurre blanc

Le feuilleté aux délices des sous-bois Entrée Fr. 18.-



L'escalope de foie gras de canard poêlée Entrée Fr. 25.- Portion Fr. 46.-



Chutney aux myrtilles et aux pommes

 ***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 rack d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes**  **Fr. 49.-**
Jus brun maison, tombée de légumes du moment et garniture au choix

 **Le burger hérensard**  **Fr. 27.-**
*Le steak haché de bœuf Fleur d'Hérens, crudités et sauce du chef, fromage à raclette des Haudères gratiné
Son pain aux sésames, pommes frites maison
Possibilité sans gluten et sans lactose*

Le filet de truite de Vionnaz Fr. 39.-
La sauce vierge aux agrumes et beurre blanc
La tombée de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir

L'assiette du chasseur bredouille Fr. 29.-
*Découverte de nos garnitures de chasse et champignons
Et l'accompagnement qui vous fera plaisir*

 **Le filet de bœuf Suisse Fr. 45.-**
La tombée 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 : pommes frites maison, spätzli ou pâtes.

Menu Gourmand

La mise en bouche

Le feuilleté aux délices des sous-bois

*Le filet de truite de Vionnaz
Sa sauce vierge et beurre blanc*

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

Ou

*La désossée de rack d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes
La variation de légumes du moment
L'accompagnement qui vous fera plaisir*

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

L'assiette de gourmandises

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

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

Avec les deux entrées, plat et dessert Fr. 87.-

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

Avec l'accord 3 verres + Fr. 22.- Avec l'accord 4 verres + Fr. 29.-