



Les Hors D'Œuvre

La petite salade d'automne Fr. 8.-

Agrémentée de graines torrifiées et fruits de saison

L'incontournable crème de potiron revisitée Fr. 9.-

Graines de courge torrifiées et émulsion

L'assiette de gourmandises du chasseur Fr. 22.-

*Terrine maison, tartare de chevreuil, viande séchée et saucisses de cerf
Les garnitures de l'automne*

La terrine de gibier son chutneys aux myrtilles, pommes, poires et oignons rouges Fr. 18.-

Ses garnitures d'automne et son pain toasté

Le tartare de chevreuil aux saveurs automnales Fr. 19.-

*Amandes effilées, noisettes torrifiées et herbes fraîches
Son pain toasté et garnitures d'automne*

Le feuilleté aux chanterelles fraîches crémees Fr. 17.-

Les petits filets de chevreuil en mignonettes façon Rossini Fr. 28.-

Jus aux noisettes torrifiées et découverte de nos garnitures de saison

Le suprême de faisán cuit à basse température Fr. 24.-

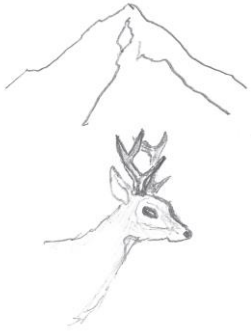
*Et son foie gras poêlé sur son pain brioché
La poivrade à l'orange*

La désossée de caille poêlée et son jus brun corsé Fr. 19.-

Sa purée de panais et sa polenta croustillante



Nos Spécialités



Le civet de chamois à l'ancienne Fr. 33.-
Garniture traditionnelle, petits oignons caramélisés
Champignons et lardons rissolés et découverte de nos garnitures de saison

Les noisettes de chevreuil poêlées Fr. 44.-
Sauce aux airelles et découverte de nos garnitures de saison

Les médaillons de cerf ou de biche selon arrivage Fr. 42.-
Sauce aux chanterelles
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

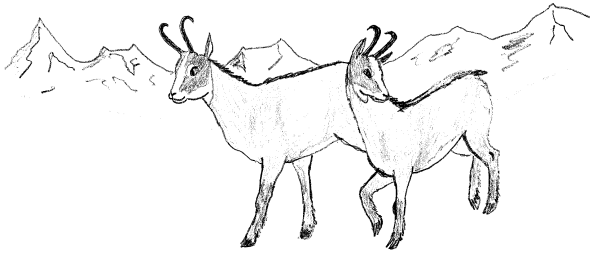
La selle de chevreuil Fr.54.- ou de chamois rôtie (en 1 service) Fr. 57.-
Sa sauce Grand Veneur
Découverte de nos garnitures de saison (Dès 2 personnes, prix par personne)

Les petits filets de chevreuil en mignonettes façon Rossini Fr. 48.-
Jus aux noisettes torrifiées et découverte de nos garnitures de saison

L'assiette d'automne végétarienne Fr. 25.-
Garnitures de chasse et sauce aux chanterelles

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





Menu Découverte

La mise en bouche

L'assiette de gourmandises du chasseur

La terrine maison, tartare de chevreuil, viande séchée et saucisses de cerf

Les garnitures de l'automne

Le suprême de faisan cuit à basse température

Son foie gras poêlé sur son pain brioché et 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 ëntchyë no (+Fr. 7.-)

L'assiette de gourmandises

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 myrtilles, pommes, poires et oignons rouges
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 äntchyë no (+Fr. 7.-)

La pomme cuite au four caramélisée

Farcie de raisins secs, cranberries et crumble vanillé

Sa glace cannelle

Fr. 57.-

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

*La désossée de caille poêlée et son jus brun corsé
Sa purée de panais et sa polenta croustillante*

Ou

Le feuilleté aux chanterelles fraîches crémees

Le duo de médaillons de cerf et chevreuil

La sauce aux airelles

Découverte de nos garnitures

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

*Les petits choux croustillants fourrés à la crème de marrons
Et leur chocolat chaud*

Fr. 67.-

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

*La farandole de fruits d'automne Fr.12.-
Pain d'épices et crème vanillée*

*La pomme cuite au four caramélisée Fr.12.-
Farcie de raisins secs, cranberries et crumble vanillé
Sa glace cannelle*

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

*La traditionnelle tarte tatin aux pommes fondantes caramélisées servie tiède Fr. 12.-
Sa glace à la vanille et sa crème chantilly*

*Les petits choux croustillants fourrés à la crème de marrons Fr. 12.-
Et leur chocolat chaud*

Le café gourmand Fr. 14.-

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



Nos Entrées / Nos Salades / Nos Plats

/

La petite salade d'automne Entrée Fr. 8.- Portion Fr. 14.-

Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison

L'incontournable crème de potiron Fr. 9.-

Graines de courge torréfiées et émulsion parfumée

 ***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 feuilleté aux chanterelles fraîches crémees Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 24.-

Le filet de saumon poêlé Entrée Fr. 17.- Portion Fr. 29.-

Sa sauce beurre blanc parfumée au citron

Accompagné de son risotto crémeux en portion garniture de légumes en plus

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. 16.- Portion Fr. 26.-*** 

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

Nos Incontournables Plats

Le filet de bœuf snacké « comme un Rossini » Fr. 49.-

Foie gras de canard poêlé et moëlle croustillante

Son jus brun maison, variation de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir

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

Cassolette de confit d'agneau aux saveurs orientales et médaillons de noix en croûte d'amandes et pignons de pin

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

Le burger hérensard **Fr. 25.-**

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

L'assiette d'automne végétarienne Fr. 25.-

Découverte de nos garnitures de chasse et chanterelles

Et l'accompagnement qui vous fera plaisir

Le filet de bœuf Suisse Fr. 42.-

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

Le beurre façon café de Paris Fr. 4.- La sauce aux chanterelles Fr. 8.-

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

La croûte au fromage (100% végétarien) Portion Fr. 17.-

La croûte au fromage avec jambon cru du Vs et œuf Portion Fr. 20.-