



## *Les Hors D'Œuvre*

***L'incontournable crème de potiron revisitée Fr. 12.-***  
*Son cappuccino beurre noisette et noisettes torréfiées*

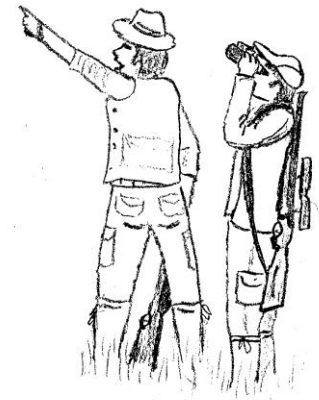
***L'assiette découverte des gourmandises du chasseur Fr. 24.-***  
*Terrine de chasse, tartare de chevreuil, le cerf façon roastbeef*

***La terrine de gibier Fr. 19.-***  
***Son chutney aux myrtilles, pommes et vinaigre de framboise, sa gelée au vin rouge***  
*Ses garnitures d'automne et son pain de campagne croustillant*

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

***Le feuilleté aux chanterelles fraîches Fr. 18.-***

***Le vol au vent à l'effilochée de filet de faisan Fr. 19.-***  
*Sa sauce à la crème et aux champignons*



# *Nos Spécialités*

***Le civet de chamois, de cerf 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.-***  
(Selon arrivage)

*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 chanterelles  
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*

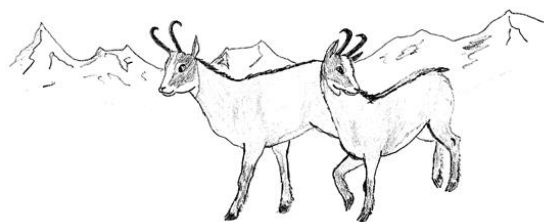
***La selle de chevreuil Fr.56.- ou de chamois rôtie Fr. 59.- (en 1 service)***

*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 vol au vent à l'effilochée de filet de faisán*

*Sa sauce à la crème et aux champignons*

\*\*\*

*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. 8.-)*

\*\*\*

*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, pommes et vinaigre de framboises, sa gelée au vin rouge*

*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. 8.-)*

\*\*\*

*La pomme de nōs grands-mères revisitée au caramel beurre salé*

*Sa crème anglaise*

*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 chanterelles fraîches*

\*\*\*

*Le duo de médaillons de cerf et chevreuil*

*La sauce aux airelles*

*Découverte de nos garnitures*

\*\*\*

*L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 8.-)*

\*\*\*

*La Dent Blanche*

*Brisures de meringues maison, ganache au chocolat blanc et crème de marrons*

*Fr. 69.-*

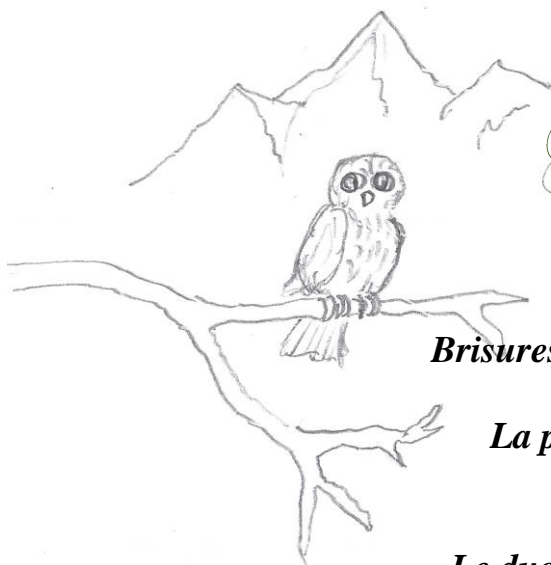
*Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)*

*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 Dent Blanche Fr.14.-***

***Brisures de meringues maison, ganache au chocolat blanc et crème de marrons***

***La pomme de nos grands-mères revisitée au caramel beurre salé Fr.13.-***

***Sa crème anglaise***

***Le duo de crème brûlée à la vanille de Madagascar et au miel et thym Fr.13.-***

***Le crumble aux fruits d'automne servi chaud Fr.14.-***

***Sa crème glacée à la cannelle***

***(Environ 15 minutes d'attente)***

***La barre chocolatée maison façon snickers Fr.14.-***

***Sa mousse aux cacahuètes et son croquant au beurre salé***

***La farandole de douceurs Fr.15.-***

***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 torrifiées et fruits de saison*

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

***Aux croquettes croustillantes de fromage des Haudères et lamelles de jambon cru du Valais***

*Variété de salades et crudités (possibilité végétarien) *

***L'incontournable crème de potiron revisitée Fr. 12.-***

*Son cappuccino beurre noisette et noisettes torrifiées*

***Le filet de truite de Vionnaz Fr. 22.-***

***La sauce au johannisberg***

***Le feuilleté aux chanterelles fraîches Entrée Fr. 18.-***

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

*Son chutney aux myrtilles et pommes et vinaigre de framboises, sa gelée au vin rouge*

***L'assiette valaisanne Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 28.-*** 

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

## *Nos Incontournables Plats*

 **Le burger hérensard**  **Fr. 28.-**

*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 au johannisberg**

*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. 46.-**

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

**Le beurre maison Fr. 4.- La sauce aux chanterelles Fr. 7.-**

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

 **La croûte au fromage au lait cru AOP des Haudères Fr.18.-** 

 **La croûte au fromage et aux chanterelles Fr.25.-** 



# *Menu Gourmand*

*La mise en bouche*

\*\*\*

*Le feuilleté aux chanterelles fraîches*

\*\*\*

*Le filet de truite de Vionnaz*

*Sa sauce au johannisberg*

\*\*\*

*Le filet de bœuf Suisse grillé à la plancha*

*La sauce aux chanterelles ou son beurre maison*

*La variation de légumes du moment*

*L'accompagnement qui vous fera plaisir*

\*\*\*

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

\*\*\*

*La farandole de douceurs*

*Avec la 1<sup>ère</sup> entrée, plat et dessert Fr. 66.-*

*Avec la 2<sup>ème</sup> 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.-*