

## En Entrée

	CHF
- Feuilleté de ris de veau aux champignons	20.-
- Soupe de courge à l'huile de truffe blanche	14.-
- Foie gras et son chutney d'oignons rouges	21.-
- Carpaccio de noix St Jacques marinées au paprika et citron vert	22.-
- Fricassée automnale : cèpes, échalotes confites, courges, concassée de noisettes	24.-
- Salade verte	7.-

## En plat

-Entrecôte de chevreuil et sa sauce au pain d'épices garniture chasse	52.-
- Entrecôte de cerf et sa sauce myrtille, garniture chasse	46.-
- Carré de sanglier et sa sauce au thym serpolet sauvage des Plans-sur-Bex, garniture chasse	38.-
- Entrecôte de bœuf, sauce au poivre, pommes de terre grenailles et ses légumes de saisons	43.-
- Rösti de l'alpage : jambon de sanglier et fromage à raclette	25.-
-Filet de merlu, beurre persillé, pommes de terre grenailles et ses légumes de saison	37.-
Garniture chasse : choux rouge, choux de Bruxelles, poire, airelles, marrons et spätzli	

## En dessert

	CHF
- Crumble aux pommes, caramel au beurre salé et sa glace vanille maison	13.-
- Meringues crème double	12.-
- Crème brûlée à la baie de timute	10.-
- Café gourmand	13.-
- Tiramisu, mousse de marrons et croquant de spéculos	12.-
- Tarte du jour	7.-
- Café glacé (3 boules de glaces moka, espresso et chantilly)	11.-
- Colonel (sorbet citron et vodka)	13.-

- Sorbet Valaisan (sorbet abricot et abricotine) 13.-
- Coupe des Muverans (3 boules de glace vanille, chocolat fondu et chantilly) 12.-

### Nos parfums de glace

- Vanille, Chocolat, Mocca
  - Citron, Abricot, Framboise
- |                |       |
|----------------|-------|
| Coupe 1 boule  | 3,80  |
| Coupe 2 boules | 7,60  |
| Coupe 3 boules | 11,40 |



**Notre salle peut accueillir jusqu'à 65 personnes pour**  
**une sortie d'entreprise**  
**un mariage ou un anniversaire formule réservation**  
**exclusive.**