



Restaurant de Tracouet

 2'200 m

Notre carte d'automne et de chasse

Entrées et potages

	CHF
Velouté de courge, julienne de viande séchée et sa crème de gruyère	15.-
Croûte aux chanterelles à la syrah et lard sec du valais	19.-/27.-
Salade du braconnier <i>(Terrine de chevreuil pistache et cognac, magret de canard fumé et gésier confits, mesclun à l'huile de noix et vinaigre de framboise)</i>	25.-
Poêlée d'escargots aux cèpes à la crème d'ail et persil	21.-
La traditionnelle assiette valaisanne	31.-
Assiette de viande séchée d'Hérens	35.-

La chasse et les viandes sur ardoise

	CHF
Entrecôte de cerf	44.-
Filet de chamois	44.-
Médailon de chevreuil	41.-
Servi avec trois sauces de chasse (grand veneur, poivrade et périgourdine) Ainsi que sa traditionnelle garniture de chasse et nos Spätzlis maison	
Filet de bœuf, ses trois sauces et pommes de terre frites	44.-
Magret de canard, ses trois sauces et pommes de terre frites	42.-

Les plats et Spécialités Valaisannes

	CHF
Civet de chevreuil tradition, façon Grand-mère et ses garnitures de chasses	39.-
La véritable Entrecôte Café de Paris, pommes de terre frites	52.-/pers.
Steak de thon rouge, mi-cuit à la mode sicilienne	43.-
Fondue fromage	31.-/pers.
Croûte jambon et fromage	25.-

Sur demande nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances

Desserts

Sur demande