



L'AUTOMNE AU VAL D'ANNIVIERS, C'EST **VRAIMENT** BON !



HÔTEL DE MOIRY GRIMENTZ

+41 27 475 11 44

Col de Torrent

Velouté de courge au foie gras

Civet de chamois

Hot Berry* aux baies de bois

62.-

Tsirouc

Toast aux chanterelles

Emincé de chamois aux morilles et au potimarron

Délice au miel et aux noix

77.-

Nava

Salade au Faisan « Williams »

Médaille de cerf au foie gras automnal et Sauce aux Géraniums

Lasagne aux framboises

103.-

Biolec

Marmotte ou Moelleux aux bolets

Carpaccio de cerf

Eventail de chevreuil aux cèpes

Parfait glacé au Génépi

114.-

HÔTEL BECS DE BOSSON GRIMENTZ

+41 27 475 19 75

Nos plats

Crumble aux champignons et poireaux

Fr. 15.-

Selle de chevreuil désossée sauce au choix : aïelles, poivre, champignons ou
Grand Veneur servie avec Tagliatelle ou Spätzli Maison

Fr. 46.-

Mont Blanc aux marrons

Fr. 10.-

RESTAURANT LA TABLE D'ANDRÉ GRIMENTZ

+41 27 475 15 15

Le cèpe « bouchon de champagne »
dans un voile de pâte feuilleté au foie gras et son jus claire au thym

Le suprême de pigeon Royal
laqué au miel et lingot de poireau carbonné confit

Le filet mignon de cerf rôti
légèrement fumé aux aiguilles de pin, purée cardinal et jus comme un grand
vendeur

L'amanite
Velours de marron dans une gelée de mandarine mérengué

Menu complet
119.-

Supplément
Dégustation de fromages d'ici et d'ailleurs
et ses condiments fruités
19.-

HÔTEL ALPINA GRIMENTZ

+41 27 476 16 16

Nos entrées

La terrine de gibier artisanale, son chutney de canneberges
épicé et sa brioche toastée
24.-

Le cappuccino de courge du pays et ses copeaux de foie gras
18.-

Nos suites

Le trio de médaillons, cerf, chevreuil et chamois, rôtis aux
champignons, sauce Grand-Veneur
48.-

Le civet de chevreuil Grand-Mère, sa garniture et ses nouilles fraîche
39.-

Le duo de tartare: de bœuf traditionnel et de cerf aux
champignons grillés, pommes frites et toastes
39.-

RESTAURANT DE LA POINTE ZINAL

+41 27 475 11 44

Soupe dans un potiron, saveurs curry, brisures de lard

17.-

Potée de champignons des bois dans un pâtisson, chanterelles,
bolets, pieds de mouton, corne d'abondance...
Dans une crème aux pluches de cerfeuil et brins d'aneth

30.-

Backeoffer de civet de chevreuil, et sa garniture chasse, spaetzli couleur
courge

40.-

Rose de butternut au crumble dans sa mini citrouille

14.-

RESTAURANT DE LA FERME ZINAL

+41 27 475 11 44

VELOUTÉ DE COURGE ET SES GRAINES BIO GRILLÉES, HUILE DE COURGE BIO 14.-

ASSIETTE DU CHASSEUR « VIANDE DE CHASSE » 22.-

SALADE D'AUTOMNE 18.-/32.-

RISOTTO AUX CHANTERELLES ET MARRONS 32.-

CIVET DE CHEVREUIL 34.-

LES CÔTES DE CERF « SUR LA PIERRE » 42.-

ESCALOPINES DE CHEVREUIL 42.-

ENTRECÔTE DE CERF « SUR RECHAUD » 49.-

FONDUE DU CHASSEUR AUX 3 VIANDES « MIN. 2 P. » 50.-

ASSIETTE DU MAUVAIS CHASSEUR 20.-

BURGER DU CHASSEUR « SERVIE AVEC FRITES OU SALADE » 31.-

HÔTEL BELLA TOLA ST-LUC

+41 27 475 14 44

La chasse

Selle de chevreuil (min. 2pers)

Pour une personne, médaillons de chevreuil servis à l'assiette

55.-

Entrecôte de cerf

49.-

Accompagnement chasse

Poire vin blanc au safran, purée de panais au lait de coco, duxelles de champignons, sarrasin et sésame

Spätzlis au sarrasin, châtaignes grillées et lard Valaisan, condiment piment et myrtilles

GRAND CHALET FAVRE ST-LUC

+41 27 475 11 28

Plats

RÂBLE DE LIÈVRE

Râble de lièvre en croûte de moutarde et arachide , jus de gibier
46.-

RAVIOLES DE CHEVREUIL

Ravioles de chevreuil, crème cresson et cassis
18.-

SOUPE DE COURGE

Soupe de courge et son espuma de marron
14 / 18.-

CARPACCIO DE CERF

Carpaccio de cerf, cranberries, rebibes de fromage vieux, noix , pickles de champignons
18 / 30.-

ENTRECÔTE DE CERF

Entrecôte de cerf, gelée de groseille, sauce Grand Veneur (gibier et cassis)
48.-

Menu Diane

69.-

Menu St -Hubert

79.-

HÔTEL DU CERVIN ST-LUC

+41 27 475 20 00

Entrées

- Velouté de courge Butternut
Crème double
12.-
- Focaccia aux saveurs d'automne
14.-
- Nid de légumes oubliés
Crèmeux de panais et noisettes
15.-
- Terrine de sanglier
Chutney maison et toast aux céréales
16.-

Plats

- Risotto de persil-racine
Emulsion au parmesan
24.-
- Tagliatelles aux chanterelles
Et sa burratina
27.-
- Fondant de boeuf
Mariné au paprika et garniture d'automne
34.-
- Chevreuil à basse température
Sauce aux aïelles et garniture d'automne
38.-

HÔTEL DU BEAUSITE ST-LUC

+41 27 475 15 86

Menu chasse

- TRIO D' AMUSE-BOUCHES
- PATÉ FEUILLETÉ
Pâté en croûte de gibier, gelée parfumée
au pin d'arole, confiture de betterave et jeunes pousses
- PATES FRAÎCHES MAISON
Cappellacci parfumées au cacao et herbes fraîches,
farciées au gibier, pressé de céleri boule
pickles aux graines de café, émulsion d'oignon brûlé et arabicca
- ENTRECÔTE
Entrecôte de cerf en croûte de noix, jus de gibier
légèrement anisé et zestes d'oranges confites, garniture
automnale et spätzlis maison
- LE RAISIN
Granola maison, raisins marinés au vin d'épices , confit de
raisin sec et cranberries, mousse de muscat aux infusions de
la "Maison Chocolathé"
- MIGNARDISES
98.-

RESTAURANT DE LA POSTE ST-LUC

+41 27 475 15 08

Les entrées

Croustillant de filet de caille
Mesclun et chutney aux airelles
23.-

Assiette de Jambon de sanglier
24 /38.-

Les viandes

Civet de chevreuil grand-mère
39.-

Médaille de chevreuil St Hubert
52.-

Entrecôte de cerf, café de Paris
40.-