



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



COUNTRY-PUB GRIMENTZ

+ 41 27 475 14 69

Entrée

Velouté de courge, marrons grillés, crème double

12.-

Plats

Selle de Chevreuil (sauce grand veneur, sauce airelles, sauce au poivre)

49.-

Civet de Cerf

35.-

Garniture chasse : Choux de Bruxelles frais, marrons glacés, choux rouge, pomme caramélisée et confiture d'airelles, poire au vin, spätzlis

Pulled Cerf Burger (Choux rouge, cheddar, salade, lard de sanglier) accompagné de Frites et Salade verte

33.-

Fondue Anniviarde de Cerf (200g) accompagné de Frites et Salade verte

49.- (2 personnes minimum)

Dessert

Crumble aux pommes, éclats de marrons et glace marron

12.-

RESTAURANT ALPINA GRIMENTZ

+ 41 27 476 16 16

Brisolée à l'Alpina

La Brisoclette

Brisolée royale, raclette, deux verres de vin, un café et une liqueur de sureau.

55.-

Brisolée Royale

Châtaignes, fromages, fruits et charcuterie valaisanne, accompagnés de vins du pays.

52.-

Raclette Garnie

Raclette à discrétion avec charcuterie du terroir

48.-

RESTAURANT DE L'ESPACE WEISSHORN ZINAL

+41 27 476 20 66

**Brisolée à l'Espace Weisshorn
Dégustation de vin suivi d'un buffet de brisolée**

10 octobre

Découverte des vins de la Maison Gilliard

Adulte 58.- /Enfant 25.-

17 octobre

Dégustation des vins de Les Fils de Charles Favre

Adulte 58.- /Enfant 25.-

RESTAURANT DE L'HÔTEL WEISSHORN ST-LUC

+41 27 475 11 06

Entrée

Soupe ou Salade

Plat

Médailon de chevreuil
Sauce Grand-Veneur
Garniture chasse et spätzli maison

Dessert

Au choix à la carte

45.-

38.- sans dessert

GÎTE DU PRILET ST-LUC

+41 27 475 11 55

Brisolée royale

Brisolée sous forme de buffet, tous les dimanches du 21 septembre au 26 octobre,
au restaurant Le Prilet.

49.-

RESTAURANT DU BEAUSITE ST-LUC

+41 27 475 15 86

Amuse-bouche

Tartare de chasse
crèmeux au fromage corsé du Val d'Anniviers

Pâté en croûte de gibier

gelée au grué de cacao, mayonnaise aux bourgeons de sapin. Jus infusé Terre-
Mère Pachamama

Pâtes fraîches maison

Cannelloni à la purée de persil farci au gibier, bouillon au thé vert Genmaicha,
cacahuètes torréfiées, mélange de champignons snackés

Fraîcheur d'automne

Entrecôte de cerf

jus de gibier au gin et gingembre, garniture automnale et spätzlis aux herbes
maison

La figue

Confit de figues légèrement acidulé au balsamique de modène, biscuit moelleux à
l'amande, mousse à la figue, gelée à l'amande concassée

RESTAURANT DE LA CABANE ILLHORN CHANDOLIN

+41 27 475 11 11

Entrée

Tataki de cerf d'Anniviers,
toast et garnitures de chasse

Plat

Civet de cerf d'Anniviers mijoté,
spätzlis et légumes de saison

Dessert

Mont-Blanc façon Illhorn
(meringue, vermicelles et glace à la châtaigne)

Nuitée

Après le repas, profitez d'une nuit en cabane dans un dortoir
réservé pour votre groupe ou couple – pas de partage avec d'autres
convives – et d'un petit-déjeuner

100.-

Brisolée royale

Tous les week-ends d'octobre (vendredi, samedi et dimanche)