

# Les --- Entrées ---

**Brouillade d'œufs parfumés à la truffe d'été,  
champignons des bois snackés** 16.00

**Cassiolette de 9 escargots flambés à l'absinthe,** 14.00  
Crème d'ail et mouillettes de pain

**Os à moelle gratinés à l'ail des ours,** 15.00  
Pain toasté à la fleur de sel

**Assiette de viande séchée**

Petite	17.00
Grande	29.00

**Assiette de salaisons de pays**

Jambon de pays, lard fumé, viande séchée, fromage,  
cornichons et oignons

Petite	17.00
Grande	29.00

*Cher client,  
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront  
volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.  
Provenance: Boeuf: Suisse / Poulet: France / Canard: France*

# Les \_\_\_\_\_ **Viandes**

<b>Magret de canard laqué miel et soja</b> Wok de légumes façon thaïe, pommes de terre grenailles	36.00
<b>Tournedos de filet de bœuf façon Rossini (200g)</b> Polenta crémeuse et légumes glacés	45.00
<b>Fondue chinoise à la façon du Chef mêlant tradition et saveurs asiatiques (200g) (dès 2 personnes)</b> Assortiment de bœuf et canard, bouillon asiatique et pâtes de riz	40.00
<b>Chapeau tatar (dès 2 personnes)</b> Assortiment de bœuf, canard et poulet (220 g) à griller ou à cuire dans un bouillon maison accompagné de pommes de terre rissolées, wok de légumes et de ses 5 sauces maison	45.00
<b>Potence (dès 2 personnes)</b> Filet de bœuf (250 g) accompagné de son écrasé de pommes de terre de notre enfance et de ses 5 sauces maison Flambage au choix : cognac, whisky ou absinthe	49.00
<b>Supplément bœuf 100 g</b>	14.00
<b>Supplément canard ou poulet 100 g</b>	9.00
<b>Menu enfant (jusqu'à 12 ans)</b> Une galette jambon fromage, une crêpe dessert beurre sucre ou nutella	14.00

*Cher client,*

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

*Provenance: Boeuf: Suisse / Poulet: France / Canard: France*

# Au --- Fromage ---

(Dès 2 personnes)

<b>Fondue moitié-moitié</b>	24.00
<b>Fondue à l'ail des ours</b>	27.00
<b>Fondue à la tomate</b>	27.00
<b>Fondue au thé noir fumé lapsang</b>	29.00
<b>Fondue flambée à l'absinthe</b>	29.00
<b>Fondue aux champignons des bois parfumée aux truffes d'été</b>	31.00
<b>Fondue au Champagne Laurent Perrier</b>	31.00
<b>Supplément pommes de terre</b>	5.00
<b>Supplément cornichons et oignons</b>	5.00
<b>Raclette de la Laiterie d'Ayent</b> À discrétion	35.00
<b>Raclette de la Laiterie d'Ayent</b> 5 portions et petite assiette de salaisons de pays	39.00

*Cher client,*

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

*Provenance: Boeuf: Suisse / Poulet: France / Canard: France*

# Les \_\_\_\_\_ **Desserts**

<b>Omelette norvégienne, vanille-pralin, flambée par nos soins au rhum Flor de Caña (Nicaragua)</b>	14.00
<b>Soupe ananas-coriandre et sa crème glacée à la noix de coco</b>	14.00
<b>Mi-cuit au chocolat</b> 75% de cacao de Tanzanie et sa glace pistache de Sicile	14.00
<b>Sorbet valaisan</b> 2 boules abricot arrosées d'abricotine du Valais	12.00
<b>Une boule de sorbet ou glace</b> Vanille, café, chocolat, double crème de Gruyère, pistache, coco, citron vert basilic, abricot du Valais, poire Williams	3.50

*Cher client,*

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

*Provenance: Boeuf: Suisse / Poulet: France / Canard: France*