

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**

Magret de canard laqué miel et soja Wok de légumes façon thaïe, pommes de terre grenailles	36.00
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini (200g) Polenta crémeuse et légumes glacés	45.00
Fondue chinoise à la façon du Chef mêlant tradition et saveurs asiatiques (200g) (dès 2 personnes) Assortiment de bœuf et canard, bouillon asiatique et pâtes de riz	40.00
Chapeau tatar (dès 2 personnes) 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
Potence (dès 2 personnes) 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
Supplément bœuf 100 g	14.00
Supplément canard ou poulet 100 g	9.00
Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 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)

Fondue moitié-moitié	24.00
Fondue à l'ail des ours	27.00
Fondue à la tomate	27.00
Fondue au thé noir fumé lapsang	29.00
Fondue flambée à l'absinthe	29.00
Fondue aux champignons des bois parfumée aux truffes d'été	31.00
Fondue au Champagne Laurent Perrier	31.00
Supplément pommes de terre	5.00
Supplément cornichons et oignons	5.00
Raclette de la Laiterie d'Ayent À discrétion	35.00
Raclette de la Laiterie d'Ayent 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**

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