

# Les --- Entrées ---

<b>Ceviche de daurade</b> Aux herbes et agrumes (légèrement relevé)	18.00
<b>Escargots flambés à l'absinthe dans leur crème d'ail</b> Servis avec leurs mouillettes de pain	14.00
<b>Potage ou velouté de saison</b> Servi avec son pain toasté	10.00
<b>Assiette de 6 huîtres</b> Accompagnées de vinaigre d'échalote, pain et beurre	17.00
<b>Assiette de viande séchée</b>	Petite 17.00 Grande 29.00
<b>Assiette de salaisons de pays</b> Jambon de pays, lard fumé, viande séchée, fromage, cornichons et oignons	Petite 17.00 Grande 29.00

# Les --- Viandes ---

<b>Souris d'agneau confite aux saveurs orientales</b> Houmous de pois chiches, carottes fanes glacées et abricots rôtis au miel	40.00
<b>Tournedos de filet de bœuf façon Rossini (220g)</b> Frites de polenta et carottes fanes glacées	45.00
<b>Fondue chinoise à la façon du Chef mêlant tradition et saveurs asiatiques (200g)</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 (240 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

# Au \_\_\_\_\_ **Fromage**

(Dès 2 personnes)

<b>Fondue moitié-moitié</b>	24.00
<b>Fondue à l'ail des ours</b>	27.00
<b>Fondue des amants</b> Piment d'Espelette	27.00
<b>Fondue flambée à l'absinthe</b>	29.00
<b>Fondue au Champagne</b>	31.00
<b>Supplément pommes de terre</b>	5.00
<b>Supplément cornichons et oignons</b>	5.00
<b>Vacherin Mont d'Or rôti</b> Assortiment de salaisons de pays, salade et pommes de terre	28.00
<b>Raclette de la Laiterie d'Ayent</b> À discrétion	34.00
<b>Raclette de la Laiterie d'Ayent</b> 5 portions et petite assiette de salaisons de pays	39.00

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

<b>Forêt-noire à la façon du Chef</b> Sorbet griotte	14.00
<b>Parfait glacé à l'absinthe</b> Coulis de mûres, crème fouettée maison	14.00
<b>Mi-cuit au chocolat</b> 70% de cacao Saint-Domingue et sa glace pistache de Sicile	14.00
<b>Sorbet valaisan</b> 2 boules abricot arrosées d'abricotine du Valais	12.00
<b>La 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