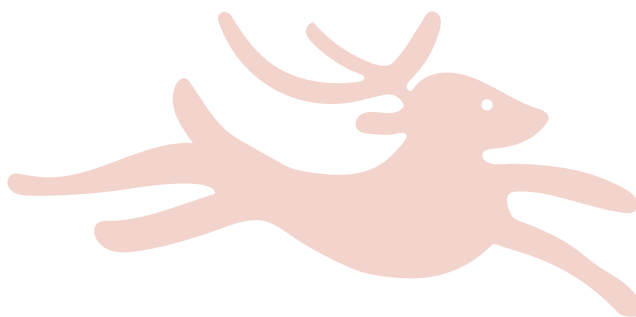


MENU CHASSE



AMUSE-BOUCHE

Croquetas aux bolets et terrine de chevreuil

VELOUTÉ DE PANAIS

Émulsion au café arabica

PAVÉ DE CERF

Sauce grand veneur, garnitures chasse et spätzlis maison

OPÉRA CHOCOLAT NOIR

Mousse de marrons et note d'hibiscus

Servi à choix avec une boule de glace whisky ou fève tonka

MENU COMPLET

76

ENTRÉES



SALADINE DU MARCHÉ Vinaigrette à l'huile de courge	8/16
PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE LA RÉGION Servi avec pain de seigle, beurre, oignons et cornichons	19/33
VELOUTÉ DE PANAIS Émulsion au café arabica	16
TERRINE DE CHEVREUIL Aromatisée au Calvados, chutney aux airelles	21
FILETS DE TRUITE DE VIONNAZ Marinés et fumés par nos soins. Accompagnés de ses pickles de betterave, garnis au chèvre frais et courge butternut Variante sans truite	24 19

PLATS

PARMENTIER DE SANGLIER 34
Sanglier braisé au vin rouge

PAVÉ DE CERF 48
Sauce grand veneur, garnitures chasse et spätzlis maison

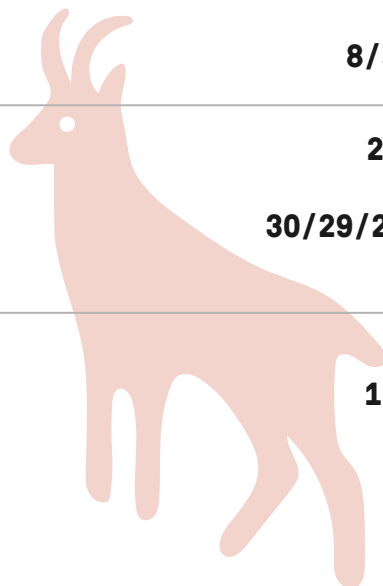
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX CHAMPIGNONS 31
Espuma parmesan

CAQUELON DU CHASSEUR (MIN 2 PERS.) 54/pers.
Assortiment de viande de sanglier, chevreuil et cerf (200g/pers.)
Bouillon maison au vin rouge, garnitures chasse, spätzlis maison
Servi avec ses 3 sauces Poivre vert, Grand veneur et Chutney airelles

Supplément viande (100g) / supplément spätzlis 8/5

FONDUE NATURE (VACHE) 27
Au vin blanc ou à la bière
Variante : aux bolets / piquante / moutarde 30/29/29
Servi avec pain, cornichons et oignons

POUR LES PETITS LOUPS DU MUVERAN
Cornettes du chalet 12



DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	15
OPÉRA CHOCOLAT NOIR Mousse de marrons et note d'hibiscus Servi à choix avec une boule de glace whisky ou fève tonka	15
FIGUES RÔTIES Crumble de pain de seigle et boule de glace fève tonka	14
CHEESECAKE À LA RAISINÉE Accompagné de son sorbet poire Williams	12
SORBET VALAISAN / SORBET WILLIAMINE 1 boule 2 boules	12 14
AFFOGATO Espresso servi avec sa boule de glace vanille	8.50