



# MENU CHASSE



## AMUSE BOUCHE

Tartare de chasse,  
crémeux au fromage corsé du Val d'Anniviers

## PÂTÉ EN CROÛTE

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

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

CHF 96.-

# LES ENTRÉES

- MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES 18.00

Le céleri dans tous ses états,  
sablé breton au poivre de Sélim,  
émulsion froide à la livèche

- GASPACHO VERT À LA MÉLISSE 14.00

Baguette traditionnelle,  
tapenade d'olives noires surmaturées

- LE PANAIS ET LA NOISETTE 16.00

Velouté de panais aux éclats de noisettes torréfiées,  
tuile aux fleurs séchées et condiment praliné.

- PÂTÉ EN CROÛTE 24.00

Pâté en croûte de gibier, gelée au gruë de cacao,  
mayonnaise aux bourgeons de sapin,  
jus infusé Terre-Mère Pachamama  
et saladine de jeunes pousses.

“GIBIER D'ANNIVIERS”

Tous nos prix sont en CHF et 8.1% de TVA compris



# LES PLATS



- FILET DE SANDRE DU VALAIS 41.00  
Le navet Daïkon en texture, croustillant à l'anis,  
risotto de Fregola Sarda,  
mousse onctueuse à la verveine
- RAVIOLES DE PETITS POIS ET FÈVES 34.00  
Aïoli de courgettes et duo de courgettes snackées,  
condiment à l'ail des ours, crumble aux noisettes,  
émulsion au thé vert à l'aloë vera et grenade
- TARTARE DE BOEUF 37.00  
Taillé au couteau au cerfeuil et à l'estragon,  
servi avec frites maison et toast
- FONDUE "BEAUSITE" 48.- / par pers.  
Salade mêlée en entrée  
puis servie avec sauces et frites maison.

En famille, entre amis ou en couple, plongez votre pique dans un bouillon fait maison, 220g de viande de bœuf à partager, marinée par nos soins aux aromates et pins de la région.

Supp. de 100g 15.-



Tous nos prix sont en CHF et 8.1% de TVA compris



# LES PLATS CHASSE

- LA SELLE À PARTAGER 63.00/par pers.

Selle servie pour deux personnes, selon arrivage  
petite salade mêlée en entrée  
servie sur plaque en fonte,  
accompagnée de ses garnitures de chasse

- CIVET MAISON 39.00

Chamois , chevreuil ou cerf selon arrivage  
Garnitures de chasse

- MÉDAILLON 48.00

Chamois, chevreuil ou cerf selon arrivage,  
jus maison parfumé aux poivres cubébé et sarawak,  
garnitures de chasse

- GARNITURES CHASSE 20.00

Coque d'oignons doux et son condiment choux rouge,  
crémeux d'oignons blancs et banane.  
Choux de Bruxelles rôtis, poires à Botzi pochées,  
chutney d'airelles, marrons glacés et spätzlis maison

- PÂTES FRAÎCHES MAISON 36.00

Cannellonis à la purée de persil farcis au gibier,  
bouillon au thé vert Genmaicha,  
cacahuètes torréfiées,  
mélange de champignons snackés,  
condiment à la racine de persil

“GIBIER D'ANNIVIERS”

Tous nos prix sont en CHF et 8.1% de TVA compris



# LES TRADITIONS



## • CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS

Nature	23.00
Jambon	+ 2.00
Œuf	+ 2.00

## • FONDUE (DÈS 2 PERS)

au fromage d'Anniviers	26.00
à la tomate (servie avec pommes de terre)	29.00
aux bolets	35.00

## • RACLETTE DU VENDREDI SOIR 48.00

petite assiette valaisanne, pommes de terre et condiment, sorbet valaisan

## • ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE MAISON 35.00

accompagné de beurre maison au poivre de la vallée maggia

## • ASSIETTE VALAISANNE 32.00

jambon cru, lard, viande séchée maison, saucisson et fromage d'alpage, accompagnée de beurre maison au poivre de la vallée maggia



Tous nos prix sont en CHF et 8.1% de TVA compris



# DESSERT

- LE MONT BLANC 15.00

Meringue à la poudre de poivre voatsiperifery noir,  
vermicelles maison à la vanille,  
gel au cassis et glace à la vanille

- LES COURGES ET LA PISTACHE 16.00

Potimarron confit à la pâte de pistache,  
biscuit feuillantine au chocolat blanc et crémeux au butternut.

- TRIO CHOCOLAT À LA BERGAMOTE 16.00

Ganache chocolat noir, lait et blanc au grué de  
cacao, gel à la bergamote et sa dacquoise noisette

- CRÈME BRÛLÉE AU GENEPI 13.00

opaline et gelée de génépi parfumé à la menthe

- SALADE DE FRUITS FRAIS 10.00



Tous nos prix sont en CHF et 8.1% de TVA compris

