



• Entrées :

- Carpaccio de topinambours confits, viande séchée du Valais / ou tofu fumé 16. / 11.
Boucherie de la Lienne, Lens
- Œuf mollet, céleri boule et condiment betterave / Galanga 14.
Famille Mayor, Icogne
- Tartare de bœuf 75 gr., compotée d'oignons 19.
Viande : Suisse

• Plats :

- Carpaccio de cerf, purée de butternut et miel, frites « Maison » et salade 37.
Viande : Nouvelle Zélande
- Tartare de bœuf 150 gr., compotée d'oignons 35.
servi avec salade verte et frites « Maison »
Viande : Suisse
- Filet de chevreuil rôti, oignons doux caramélisés, poire à Botzi, spätzlis à l'ail noir 46.
Viande : Autriche
- Filets de perche Valperca meunière, poivre Timut, pommes gaufrettes,
Salade et sauce tartare «Maison» 42.
Valais - Suisse

• Enfants : (jusqu'à 12 ans, sinon supplément Fr. 8.)

- Orechiette sauce tomate ou bolognaise « Maison » 11.
- Filet de poulet aux épices petits légumes et frites 14.
- Filets de perche meunière, petits légumes et frites 14.

• Desserts :

- Glaces et sorbets artisanaux (la boule) 4.
- Tartelette aux figues confites, mousseline au citron 12.
- Mi-cuit chocolat, coeur surprise, sorbet « Maison » aux pruneaux de Fellenberg 13.
Dark Grenada 70%
- Assiette de fromages de la région 14.
Laiterie Petit Chalet, Crans-Montana

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets pouvant provoquer des allergies ou intolérances.

Nous nous efforçons de travailler avec des produits frais et locaux, de ce fait, il est possible que certains produits puissent varier ou manquer.

Le chef de cuisine, Grégory Klein