

Les « Plus » du Château

Le Chef Pierre Cotard et sa brigade vous proposent des recettes conviviales et originales qui varient au fil des saisons. Laissez-vous guider par notre équipe pour profiter pleinement de nos suggestions...

En entrée

Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.00 / 15.00
Velouté du moment	9.00
Ballotine de foie gras de canard maison Gelée au Grain Noble	18.00
Tartare de boeuf valaisan Viande de boeuf, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, servi avec toasts et salade.	19.00

Plats du moment

Tartare de boeuf valaisan Viande de boeuf, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.	38.00
Entrecôte de boeuf Beurre maison, pommes de terre au romarin, carottes et salsifis.	43.00
Tsarkotet Fleur d'Hérens Ragoût de boeuf à l'ancienne, recette du Val d'Anniviers	34.00
Risotto à la truffe noire Melanosporum	36.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included