


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 |
| Salade de truite de Vionnaz | | 14.00 / 24.00 |
| Glareyarde "Maison" façon carpaccio |  | 22.00 |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | | 19.00 |
| Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, servi avec toasts et salade. | | |

Plats du moment

| | | |
|---|---|-------|
| Glareyarde "Maison" façon carpaccio, servie avec pommes de terre sautées |  | 34.00 |
| Tartare de boeuf à la valaisanne | | 38.00 |
| Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château. | | |
| Entrecôte de boeuf du pays | | 43.00 |
| Beurre maison, pommes de terre au romarin, légumes verts et tomates grappe. | | |
| Risotto aux légumes verts et amandes | | 25.00 |



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