

Les Gourmandises de l'Œnothèque

Croc'Apéro		8.50
Bouchées gourmandes au fromage à Raclette, le bol de 5 pièces		
Assiette valaisanne	petite / grande	15.00 / 28.00
Salaisons de Cerf		24.00
Saucisse et Viande séchée de Cerf confectionnées par les salaisons d'Anniviers		
Assiette de viande séchée		19.00
Plat de viande séchée - Trio de 3 producteurs		29.00
Agneau séché de la vallée de Conches		19.00
Saucisse valaisanne		10.00
Saucisses valaisannes - Trio de 3 producteurs		16.00
Fromages du Valais		15.00
Laiterie ou alpage selon saison, 5 sortes		
Assiette de rebibes		10.00
Terrine de campagne du Château		12.00
et son condiment de betteraves		
Tartare de bœuf à la valaisanne	petit / grand	16.00 / 32.00
Agrémenté de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, toasts		
Carpaccio de viande séchée		20.00
à l'huile de noisette et vieux fromage du Valais		
Assiette de nos cochons d'alpage	100 gr / 150 gr	20.00 / 30.00

Notre Kit'Apéro (pour environ 10 personnes)	133.00	125.00
--	-------------------	---------------

Il est composé de 10 bouchées Croc'Apéro, 1 assortiment de fromages du Valais, 1 trio de saucisses, 1 plat de 3 viandes séchées (3 producteurs), 1 grande assiette de nos cochons d'alpage et de 2 terrines de saison.

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

Sierre Blues Festival 2021



Retrouvez toute l'énergie musicale du Sierre Blues Festival au Château de Villa les 17 et 18 septembre avec les productions suivantes :

Vendredi 17 septembre dès 17h

The Z-Bros

Samedi 18 septembre

11:15 - 13:00 - 14:30 - 16:00 - 17:15

Pat Cossar & The Band (Lucerne Blues Festival)

Du 13 au 26 septembre, dégustez les vins du partenaire du Festival (Fernand Cina) :

Fendant Ville de Sierre « Blues Festival »

Le dl 4.–

Pinot Noir de Salquenen « Blues Festival »

Le dl 5.–

Le Coup de du restaurant

Nos spécialités de Chasse dès le 17 septembre



Nous vous proposons de profiter de la saison de la Chasse avec les fameuses spécialités préparées avec soin par notre chef Pierre Cotard. C'est seulement pour quelques jours alors n'hésitez pas...

Terrine de sanglier au foie gras en entrée

18.00

Civet de Chevreuil en plat

35.00

Servi avec spätzli de seigle maison, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge.

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