

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
Terrine de sanglier "Maison" au foie gras de canard	18.00
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.	

La chasse

Terrine de sanglier "Maison" au foie gras de canard	18.00
Civet de Chevreuil - Spätzli aux seigles, marrons glacés, choux de Bruxelles et chou rouge.	35.00

Les classiques

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, choux de Bruxelles et chou rouge.	
Risotto à la courge et champignons	25.00

La Brisolée (dès le 4 octobre)

Brisolée Traditionnelle	28.00
Châtaignes grillées, petit lard sec, 5 sortes de fromages du Valais, fruits de saison, trio de pains de seigle et tarte aux pommes	
Brisolée Royal - Servie comme une traditionnelle mais avec du jambon cru et de la viande séchée	35.00

Les desserts de saison

La verrine du Château - déclinaison entre châtaignes et cassis	14.00
La crème brûlée de saison - à la fleur de sureau	10.00



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