


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"	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.	

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, légumes racines.	
Risotto à la truffe noire <i>Melanosporum</i> 	36.00

Bœuf Fleur d'Hérens

Villa'burger – 100% Valaisan	30.00
Salade verte, pommes de terre du Château	
Tsarkotet	34.00
Ragoût de boeuf à l'ancienne, recette du Val d'Anniviers	



Les desserts de saison

La verrine du Château - déclinaison entre chocolat et seigle, liqueur d'abricot	12.00
La crème brûlée de saison - Epices de Noël	10.00



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