

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		7.00
Salade mêlée		9.00 / 18.00
Tartare de boeuf à la valaisanne		19.50
Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup*, servi avec toasts et salade.		

Les asperges du Valais

Velouté d'asperges, croutons		10.00
Asperges blanches, mayonnaise du Château	150 grammes	18.00
	350 grammes	32.00
Assiette de jambon cru	60 grammes	12.00
	120 grammes	24.00
Gratin d'asperges aux morilles et vin jaune du Valais		30.00
Risotto aux asperges, morilles et ail des ours		32.00

Les classiques

Tartare de boeuf à la valaisanne		39.00
Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup*, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.		
Entrecôte de boeuf du pays		44.00
Beurre maison, pommes de terre au romarin, légumes printanniers.		

Bœuf Fleur d'Hérens

Villa'burger – 100% Valaisan
Servi avec salade verte, pommes de terre du Château et sauce yaourt et fines herbes maison



30.00



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included