

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.	

Bœuf Fleur d'Hérens



Glareyarde "Maison" façon carpaccio – en entrée	24.00
Glareyarde "Maison" façon carpaccio – en plat, servi avec pommes de terre sautées	34.00

Les classiques

Risotto au curcuma, courgette, citron et amandes	27.00
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 estivaux.	



« 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