

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
Velouté de céleri pomme et croûtons	12.00
Terrine de faisan "Maison", mesclun de salade	19.00
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.	

La chasse (du 9 septembre au 2 octobre - du 7 au 20 novembre)

Terrine de faisan "Maison" et mesclun de salade	19.00
Civet de joue de marcassin – Spätli aux seigles, marrons glacés et duo de choux	36.00

Les classiques

Villa'burger – 100% Valaisan 	32.00
Servi avec salade verte, pommes de terre du Château et sauce yaourt maison aux fines herbes	
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, garnitures chasse.	
Risotto à la courge, noisette et épine-vinette	27.00

La Brisolée (du 3 octobre au 6 novembre)

Brisolée Royal	38.00
Châtaignes grillées, lard sec, jambon cru, viande séchée, 5 sortes de fromages du Valais, fruits de saison, trio de pain de seigle et tarte aux pommes	



« 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