

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 faisán “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 choucroute du Château

Choucroute du Château et son trio de moutarde	36.00
Servie avec 7 sortes de viande.	

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, légumes de saison.	
Risotto à la courge, noisette et épine-vinette	27.00



« 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