

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, croûtons		11.00
Asperges blanches, mayonnaise du Château	150 grammes	20.00
	350 grammes	34.00
Assiette de jambon cru du Valais 	60 grammes	12.00
	120 grammes	24.00
Gratin d'asperges aux morilles et Villa Soleja		32.00
Risotto aux asperges, morilles et ail des ours		34.00
Le trio découverte – Johannisberg de Chamoson (3 x ½ dl) en accompagnement des asperges		12.00

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, légumes de saison.	



« 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