

# 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 du moment	12.00
Ballotine de foie gras de canard "maison" et chutney aux pommes	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.	

## Les classiques

---

<b>Villa'Cheeseburger – 100% Valaisan</b> Servi avec salade verte, pommes de terre du Château et sauce yaourt maison aux fines herbes.		32.00
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b> 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.		39.00
<b>Entrecôte de boeuf du pays</b> Beurre maison, pommes de terre au romarin et légumes.		44.00
<b>Poitrine de veau confite et sa garniture façon "Tsarkotet"</b> Pommes de terre, carottes, navets et pied de veau.		35.00
<b>Risotto à la truffe noire Melanosporum</b>		36.00



« 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