

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
Salade de truite de Vionnaz et agrumes	15.00 / 25.00
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.	

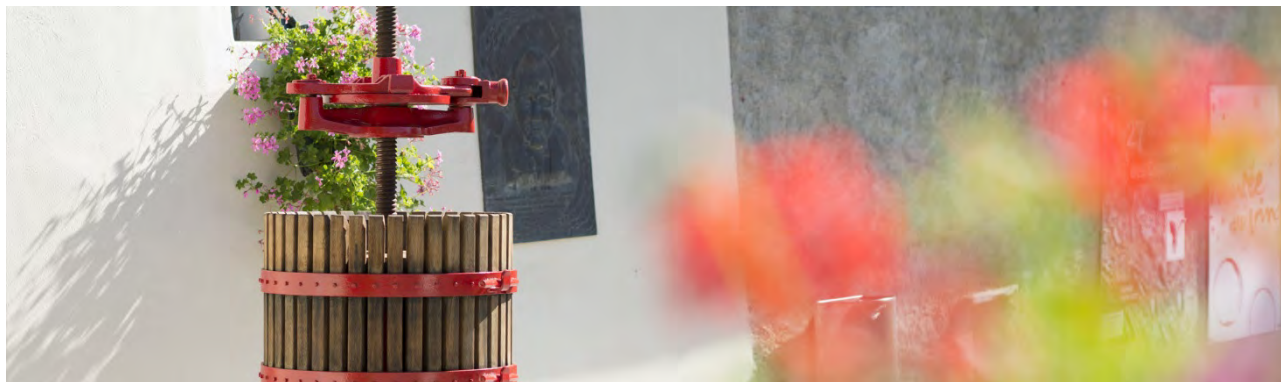
Bœuf Fleur d'Hérens



Villa'Cheeseburger – 100% Valaisan	34.00
Servi avec salade verte, pommes de terre du Château et sauce yaourt maison aux fines herbes.	
Glareyarde "Maison" façon carpaccio – en entrée avec salade	24.00
Glareyarde "Maison" façon carpaccio – en plat, servi avec pommes de terre sautées, salade	34.00

Les classiques

Risotto au curcuma, citron, courgette et amandes	25.00
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 et légumes.	



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included