

# LES « PLUS » DU CHÂTEAU

---

Le Chef 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

---

<b>Salade verte</b>	<b>7.-</b>
<b>Salade mélée</b>	<b>9.- / 18.-</b>
<b>Salade de truite Gravlax de Vionnaz aux agrumes</b>	<b>18.- / 28.-</b>
<b>Velouté de saison</b>	<b>12.-</b>
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>	<b>20.-</b>

Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, servi avec toasts et salade.

## LES CLASSIQUES

---

<b>Ravioli frais du moment 100% Valaisan*</b> (production valaisanne à Eyholz)	<b>28.-</b>
<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.	<b>39.-</b>
<b>Entrecôte de boeuf</b> – par l'artisan-boucher René Meyer à Tourtemagne Beurre maison, pommes de terre sautées du Château et légumes de saison	<b>45.-</b>



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included

