

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

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.- / 18.-
Salade de truite Gravlax de Vionnaz aux agrumes	18.- / 28.-
Velouté de saison	12.-
Tartare de boeuf à la valaisanne	20.-
Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, servi avec toasts et salade.	

LES CLASSIQUES

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



« 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

