

# LA RACLETTE DU VALAIS



Véritable star du Château de Villa, la Raclette du Valais AOP est servie sous la forme d'une dégustation de 5 fromages AOP. choisis parmi la production d'une vingtaine d'alpages ou de laiteries réparties sur l'ensemble du canton. Affinés avec soins, ils révéleront la typicité unique de chaque lieu de production.

Fabriquée exclusivement au lait cru afin de préserver l'authenticité des terroirs, la Raclette se déguste sans empressement, en prenant le temps de savourer un savoir-faire ancestral qui remonte au 16<sup>e</sup> siècle.

**Service du midi** : dernière commande 14h00, service de la raclette jusqu'à 15h00.

**Service du soir** : dernière commande 21h30, service de la raclette jusqu'à 22h30.

## LA RACLETTE

La Raclette est servie avec des pommes de terre en robe des champs, des cornichons et des petits oignons.

**Dégustation de 5 fromages** - à discrétion

**Dégustation de 5 fromages** - à discrétion, avec une assiette valaisanne



38.-

52.-

**Raclette de Brebis ou de Chèvre** - servie à la portion, selon disponibilité

**Une expérience Raclette flambée** à l'Abricotine, en complément de la dégustation des 5 fromages

8.-

4.-

**Pour accompagner votre Raclette «Atelier de dégustation les 6 couronnes »**

5 cépages blancs différents + une expérience « Raclette flambée » à l'Abricotine.



20.-

## LES ACCOMPAGNEMENTS

**Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"**

**Portion de petits légumes au vinaigre "maison"**

**Portion de chanterelles\***

7.-

7.-

12.-



« 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



# SALAISONS VALAISANNES

Les viandes sont choisies par une commission de dégustation désireuse de valoriser le travail des artisans valaisans en vous proposant le meilleur de leur production.

## LES CLASSIQUES

|   |  |       |             |
|---|--|-------|-------------|
| <b>Saucisse valaisanne</b>  |  | 100 g | <b>12.-</b> |
| <b>Assiette de petit lard sec du Valais</b>                                        |  | 120 g | <b>18.-</b> |
| <b>Assiette de jambon cru du Valais</b>    |  | 120 g | <b>24.-</b> |
| <b>Assiette valaisanne</b>  |  | 60 g  | <b>18.-</b> |
| Viande séchée IGP, lard sec IGP, jambon cru IGP, saucisse et fromage  |  | 150 g | <b>31.-</b> |
| <b>Assiette de viande séchée du Valais - 1 sorte</b>                               |  | 60 g  | <b>20.-</b> |
| <b>Assiette de viande séchée du Valais - 3 sortes de différents producteurs</b>  |  | 120 g | <b>32.-</b> |
|   |  | 150 g | <b>36.-</b> |

## LE COCHON D'ALPAGE

Une assiette spéciale vous est servie à partir de morceaux séchés de nos cochons d'alpage tout spécialement élevés pour le Château de Villa sur un cahier des charges particulièrement strict.

Le gras, pur et ferme, vecteur de goût, est conservé pour mieux apprécier la saveur authentique de ces produits artisanaux.

Le plat se compose des morceaux suivants :

**Cou - Carré (filet) - Lard – Epaule - Quasi**

|   |  |       |             |
|---|--|-------|-------------|
| <b>Assiette de nos cochons d'alpage</b> |  | 100 g | <b>23.-</b> |
|   |  | 150 g | <b>34.-</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



# LES FONDUES DU CHÂTEAU

---

La fondue fait partie des grands classiques de la gastronomie helvétique et on l'apprécie pour sa convivialité et sa simplicité. Le Château de Villa prépare spécialement pour vous un savoureux mélange de fromages.

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Fondue au fromage nature</b>  | <b>26.-</b> |
| <b>Fondue au fromage aux échalotes</b>   | <b>28.-</b> |
| <b>Fondue au fromage aux bolets</b>  | <b>29.-</b> |
| <b>Fondue au fromage aux chanterelles*</b>   | <b>29.-</b> |
| <b>Fondue au fromage à la tomate*</b> - servie avec des pommes de terre en robe des champs   | <b>28.-</b> |
| <b>Fondue de saison au fromage (voir avec le personnel de service)</b>   | <b>27.-</b> |
| <b>Pour accompagner votre Fondue «Atelier de dégustation les 6 couronnes »</b><br>5 cépages blancs différents + une « expérience Abricotine ». | <b>20.-</b> |

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Portion de cornichons et petits oignons</b>            | <b>5.-</b>  |
| <b>Portion de pommes de terre</b>                         | <b>4.-</b>  |
| <b>Portion de courgettes au curry aigre-doux "maison"</b> | <b>7.-</b>  |
| <b>Portion de petits légumes au vinaigre "maison"</b>     | <b>7.-</b>  |
| <b>Portion de chanterelles*</b>                           | <b>12.-</b> |
| <b>Œuf</b>  | <b>1.-</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



## TRANCHES AU FROMAGE

---

|  |      |
|--|------|
| Tranche au fromage nature                  | 22.- |
| Tranche au fromage et oignons              | 25.- |
| Tranche au fromage, jambon et œuf          | 28.- |
| Tranche au fromage, oignons et œuf         | 28.- |
| Tranche au fromage, oignons, jambon et œuf | 30.- |



## CARTE POUR LES ENFANTS

---



### LES PLATS

---

|   |      |
|---|------|
| <b>Raviolis frais boeuf d'Hérens et porc de la région</b><br>sauce tomate et jambon cru (production valaisanne) | 15.- |
| <b>Hamburger de bœuf de la race d'Hérens</b>  | 15.- |

### LES DESSERTS

---

**Nos parfums de glaces et sorbets :**

**Vanille, abricot, poire, pomme, chocolat**

|   |          |      |
|---|----------|------|
| La coupe des Chevaliers - glace / sorbet avec Smarties & crème fouettée | 1 boule  | 6.50 |
|   | 2 boules | 9.50 |

|                            |  |      |
|----------------------------|--|------|
| <b>Boule de glace</b>      |  | 4.-  |
| <b>Avec crème fouettée</b> |  | 1.50 |

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>Livre de coloriage – l'Histoire du Valais vue par ses reines</b> |  | 5.- |
|---|--|-----|

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

## LES CLASSIQUES

---

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



« 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



## DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| <b>Café du Château</b> - café avec une ½ tarte du jour       | 7.-  |
| <b>Poire flambée à l'eau de vie de poire et sorbet poire</b> | 14.- |
| <b>Cerises au kirsch*</b>                                    | 12.- |
| <b>Crème brûlée du moment</b> - selon saison.                | 12.- |
| <b>La mousse au chocolat selon l'humeur du Chef</b>          | 12.- |
| <b>Meringue*</b>   |      |
| Avec crème fouettée  | 7.-  |
| Avec glace vanille   | 10.- |
| Avec glace vanille et crème fouettée                         | 11.- |
| <b>Tarte du jour*</b>  | 7.-  |
| Avec crème fouettée  | 8.-  |
| Avec glace vanille   | 11.- |
| Avec glace vanille et crème fouettée                         | 12.- |

### Coupes glacées et Sorbets artisanaux

Nos glaces et sorbets artisanaux sont confectionnés par Jérémy Ramsauer avec des produits naturels et de grande qualité. Nous vous proposons les parfums suivants :

**Vanille - Poire - Pomme - Abricot du Valais - Citron - Chocolat - Génépi**

|  |      |
|--|------|
| <b>La Boule</b>  | 4.-  |
| Supplément crème fouettée  | 1.50 |
| <b>Coupe du Cervin</b> - glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée | 14.- |
| <b>Glace Génépi</b> et liqueur de génépi                                 | 12.- |
| <b>Sorbet Pomme</b> et eau-de-vie de pomme                               | 12.- |
| <b>Sorbet Abricot</b> et Douce d'Abricot du Valais                       | 12.- |
| <b>Sorbet Poire</b> et Douce de William du Valais                        | 12.- |
| <b>Sorbet Citron</b> et liqueur de citron                                | 12.- |
| <b>Le Trio</b> - dégustation de sorbets arrosés - pomme, poire, abricot  | 15.- |



« 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

*Le Trio valaisan  
de sorbets artisanaux  
Abricot, Poire, Pomme*





# CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*



Depuis plus de 70 ans, la Fondation du Château de Villa officie comme ambassade officielle des produits du terroir valaisan. A ce titre, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits AOP ou IGP pour confectionner des recettes authentiques répondant aux exigences du label « Fait Maison »

A l'honneur : les mets au fromage, telle que notre fameuse raclette aux 5 fromages de lait cru, nos fondues ou encore nos viandes séchées issues de notre propre production de cochons d'alpages et autres salaisons valaisannes.

Notre chef de cuisine vous propose également une carte des mets de saison composée de produits frais et savoureux.



## INFOS ALLERGÈNES - PROVENANCE

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

**Provenance du pain, du pain sans gluten et de la viande : Suisse**



## CONNECTION WI-FI

**Réseau SSID : chateauvilla - Mot de passe : chateauvilla**




« 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




# MINÉRALES, INFUSIONS, CIDRES, BIÈRES ET JUS - VS

## EAUX ET THÉ FROID DU VALAIS

|  |   |        |            |
|--|---|--------|------------|
| <b>La carafe d'eau du Château</b> (offerte si d'autres boissons sont commandées) |   |        | <b>3.-</b> |
| <b>Eau Minérale</b> - Sembrancher  |  | 37.5cl | <b>5.-</b> |
| Gazeuse ou plate   |   | 75cl   | <b>9.-</b> |
| <b>Thé blanc à la pêche Bio</b> - Swiss Craft                                    |   | 33cl   | <b>5.-</b> |

## JUS DE FRUITS DU VALAIS

|  |   |      |             |
|--|---|------|-------------|
| <b>Poire</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA            |   | 25cl | <b>5.50</b> |
| <b>Nectar d'abricot</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA |   | 25cl | <b>5.50</b> |
| <b>Pomme</b> – Iris Les Fruits de Martigny SA            |  | 25cl | <b>5.50</b> |
| <b>Raisin</b> – Cave Colline de Daval                    |   | 25cl | <b>5.50</b> |
| <b>Nectar de pêche</b> – Opalin à Vétroz                 |   | 25cl | <b>5.50</b> |

## LIMONADE, SODAS ET CIDRE DU VALAIS

|  |  |      |            |
|--|--|------|------------|
| <b>Bondzô cola</b> - 1er cola valaisan - Swiss Craft                           |  | 33cl | <b>5.-</b> |
| <b>Limonade Bio</b> - Swiss Craft  |  | 33cl | <b>5.-</b> |
| <b>Limonade Bio à l'abricot du Valais</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles à Vétroz |  | 33cl | <b>6.-</b> |
| <b>Limonade Bio aux pommes du Valais</b> – Opalin Swiss Fine Bubbles à Vétroz  |  | 33cl | <b>5.-</b> |

## BIÈRES VALAISANNES

|  |                   |      |             |
|--|-------------------|------|-------------|
| <b>Hoppy People</b> - brassée à Sierre - Ambrée Porn Star India Pale Ale | <b>6.1 % vol.</b> | 33cl | <b>6.50</b> |
| <b>Hoppy People</b> - brassée à Sierre - 24/7 Session IPA                | <b>3.6 % vol.</b> | 33cl | <b>6.50</b> |
| <b>White Frontier</b> - brassée à Martigny - Pale Ale ambrée             | <b>5.0 % vol.</b> | 33cl | <b>7.-</b>  |
| <b>Bière sans alcool</b> - bière Valaisanne                              | <b>0.0 % vol.</b> | 33cl | <b>6.-</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



# MINÉRALES CLASSIQUES, CAFÉ ET INFUSIONS

## SODAS ET JUS SUISSES

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Sinalco   | 33cl | 5.- |
| Rivella - rouge                                       | 33cl | 5.- |
| Vivi Kola - Cola suisse depuis 1938 - classic ou zéro | 33cl | 5.- |
| Jus d'orange - Granini                                | 30cl | 5.- |
| Schweppes Indian Tonic                                | 20cl | 5.- |


## CAFES « CHOUCAS » TORREFIES A CRANS - MONTANA ET CHOCOLAT CHAUD

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Café et expresso         | 4.- |
| Double expresso          | 6.- |
| Renversé et cappucino    | 5.- |
| Chocolat Chaud - Caotina | 5.- |

## THÉS

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Thé noir - Twinings | 4.- |
| Thé vert - Twinings | 4.- |

## INFUSIONS DU VALAIS

|   |     |
|---|-----|
| Infusions de Rostal Grand Saint-Bernard  | 4.- |
| Plusieurs variété à choix : Verveine, camomille, sauge, menthe du Valais, mélisse.  |     |

## INFUSIONS

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Tilleul - Twinings     | 4.- |
| Cynorrhodon - Twinings | 4.- |



« 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



# LES EAUX-DE-VIE

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot</b> (Morand AOP, Colline de Daval, B. Dupont) 3 x 1cl | <b>15.-</b> |
| <b>Le Trio de dégustation d'eaux-de-vie d'Abricot Millésimé</b> (B. Dupont – 1986, 1996, 2016) 3 x 1cl  | <b>19.-</b> |

## Abricot

|   |          | 2cl         | 4cl         |
|---|----------|-------------|-------------|
| Colline de Daval  | 43% vol. | <b>8.-</b>  | <b>14.-</b> |
| Distillerie Morand - Abricotine AOP  | 43% vol. | <b>7.-</b>  | <b>12.-</b> |
| Bernard Dupont  | 42% vol. | <b>8.-</b>  | <b>14.-</b> |
| Abricool  | 40% vol. | <b>9.-</b>  | <b>16.-</b> |
| Abricool – affinée en barrique  | 40% vol. | <b>12.-</b> | <b>22.-</b> |

## Poire

|   |            |            |             |
|---|------------|------------|-------------|
| Distillerie Morand - Williamine                       | 43% vol.   | <b>7.-</b> | <b>12.-</b> |
| Distillerie Morand - Vieille Williamine               | 41% vol.   | <b>9.-</b> | <b>16.-</b> |
| Gilbert Devayes, Cave la Dôle Blanche - Poire William | 42% vol.   | <b>7.-</b> | <b>12.-</b> |
| Distillerie o2Vie, - Poire William                    | 42,6% vol. | <b>7.-</b> | <b>12.-</b> |

## Pomme

|                               |          |             |             |
|-------------------------------|----------|-------------|-------------|
| Calvalais 3 ans               | 40% vol. | <b>7.-</b>  | <b>12.-</b> |
| Calvalais - Hors d'âge 10 ans | 40% vol. | <b>11.-</b> | <b>20.-</b> |
| Colline de Daval              | 40% vol. | <b>8.-</b>  | <b>14.-</b> |

## Prune

|                                    |          |            |             |
|------------------------------------|----------|------------|-------------|
| Abricool - Bérudge                 | 38% vol. | <b>9.-</b> | <b>16.-</b> |
| Gregor Kuonen - Vieille prune      | 41% vol. | <b>9.-</b> | <b>16.-</b> |
| Distillerie Morand - Vieille Prune | 41% vol. | <b>9.-</b> | <b>16.-</b> |

## Mirabelle

|          |          |            |             |
|----------|----------|------------|-------------|
| Abricool | 41% vol. | <b>9.-</b> | <b>16.-</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



# LES EAUX-DE-VIE


|   |                      |              |              |
|---|----------------------|--------------|--------------|
| <b>Cerise</b><br>Distillerie Morand - Vieux Kirsch  | 43% vol.             | 2cl<br>6.-   | 4cl<br>10.-  |
| <b>Coing</b><br>Abricool  | 40% vol.             | 9.-          | 16.-         |
| <b>Cassis</b><br>Abricool   | 38% vol.             | 10.-         | 18.-         |
| <b>Génépi</b><br>Château Ravire - Génépi d'Anniviers<br>Rostal Grand Saint-Bernard                                    | 41% vol.<br>42% vol. | 6.-<br>7.-   | 10.-<br>12.- |
| <b>Gentiane</b><br>Abricool   | 38% vol.             | 11.-         | 20.-         |
| <b>Lie du Valais / Marc du Valais</b><br>Distillerie Morand<br>Denis Mercier  | 43% vol.<br>45% vol. | 5.-<br>6.-   | 8.-<br>10.-  |
| <b>Grappa</b><br>Abricool - Muscat de Venthône<br>Cave du Vieux Moulin, Vétroz - " Spiritus Vitis Aminea" 5 ans d'âge | 40% vol.<br>43% vol. | 10.-<br>11.- | 18.-<br>20.- |
| <b>Gin valaisan</b><br>Gin d'Ei – Les Celliers de Vétroz - Distillerie Morand   | 40% vol.             | 8.-          | 14.-         |
| <b>Whisky 1815 – Sempione</b><br>Distillerie Sempione Ltd   | 42% vol.             | 9.-          | 16.-         |



« 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



# LES LIQUEURS

|   |            |   |             |
|---|------------|---|-------------|
| <b>Le Trio de dégustation de liqueur 3 x 1cl</b>  |            |   | <b>12.-</b> |
| <b>Poire</b> Williamine sur Fruit Morand AOP, <b>Framboise</b> Abricool, <b>Abricot</b> B. Dupont |            |   |             |
|   |            |   | 4cl         |
| <b>Abricot</b>  |            |   |             |
| Distillerie Morand - Douce d'abricot  | 30% vol.   |   | 7.-         |
| Bernard Dupont - Lie-Coeur  | 15% vol.   |   | 9.-         |
| Abricool - Abricoolerie, cordial aux oeufs  | 15% vol.   |   | 9.-         |
| <b>Poire</b>  |            |   |             |
| Distillerie Morand - Douce de William   | 30% vol.   |   | 7.-         |
| Distillerie Morand - Williamine® sur Fruit  | 21.5% vol. |  | 7.-         |
| <b>Coing</b>  |            |   |             |
| Distillerie Morand - Douce de coing   | 30% vol.   |   | 7.-         |
| <b>Framboise</b>  |            |   |             |
| Abricool - liqueur de framboise   | 20% vol.   |   | 10.-        |
| <b>Génépi</b>   |            |   |             |
| Distillerie o2Vie - liqueur de Génépi   | 40% vol.   |   | 9.-         |
| Rostal Grand Saint-Bernard - liqueur de Génépi  | 25% vol.   |   | 7.-         |
| <b>Myrtille</b>   |            |   |             |
| Grand-Père Cornut - liqueur de myrtilles  | 20% vol.   |   | 10.-        |
| <b>Cassis</b>   |            |   |             |
| Grand-Père Cornut - liqueur de cassis   | 20% vol.   |   | 10.-        |
| <b>Citron</b>   |            |   |             |
| NG Liqueurs - liqueur de citrons bio  | 26% vol.   |   | 7.-         |
| <b>Edelweiss</b>  |            |   |             |
| Abricool - liqueur d'Edelweiss Edel'eis   | 37.5% vol. |   | 18.-        |



« 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



# LES CIGARES

---

|  |      |
|--|------|
| <b>Davidoff Signature</b> 2000                       | 21.- |
| <b>Davidoff</b> Anniversario Entreacto Short Corona  | 16.- |
| <b>Davidoff</b> Anniversario Spécial R               | 31.- |
| <b>Davidoff</b> Nicaragua Robusto                    | 27.- |
| <b>Davidoff</b> Winston Chruchurch Late Hour Robusto | 31.- |
| <b>Davidoff</b> Escurio Gran Perfecto                | 27.- |
| <b>Davidoff Yamasa</b> Petit Churchill               | 19.- |
| <b>AVO XO</b> Intermezzo Robusto                     | 18.- |
| <b>Romeo Y Julieta</b> n°2 Petit Corona              | 13.- |
| <b>Montecristo</b> Petit Edmondo                     | 27.- |
| <b>Partagas</b> Série D4                             | 28.- |



« 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



## PRESTATIONS SPÉCIALES **SUR RÉSERVATION**

### « RACLETTE À DOMICILE »

Le Château de Villa met son savoir-faire à votre disposition en vous proposant une prestation de « Raclette à domicile ». Vous pouvez ainsi bénéficier de nos services directement chez vous tout en partageant un excellent moment de décontraction avec vos convives (dès 10 personnes).

Notre racleur vient directement chez vous et vous présente 5 fromages du Valais au lait cru issus de notre propre sélection. Il prendra le soin de vous faire découvrir les différentes spécificités des fromages présentés et partagera avec vos invités les subtilités sensorielles et techniques qui accompagnent la véritable Raclette traditionnelle. Vous dégusterez à volonté les 5 fromages présentés tout en consacrant du temps à recevoir vos hôtes, le service du fromage est effectué par le racleur. Les personnes intéressées pourront s'initier aux gestes du racleur en préparant quelques assiettes sous les conseils du racleur.

*Informations sur demande auprès du personnel ou sur notre site internet.*



## LA FONDUE VILLA-GEOISE

*dès 10 personnes.*

Une tendre viande de bœuf marinée et épicée à souhait par la maison Fleury à Granges-VS, un bouillon « Bacchus » au vin affiné aux fines herbes aromatiques, 5 sauces maison, servie avec pommes du Château et salade mêlée en entrée.

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Par personne, 250g de viande inclus</b>                             | <b>52.-</b> |
| <b>Avec dessert : sorbet Abricot arrosé d'Abricotine, par personne</b> | <b>56.-</b> |
| <b>Supplément de viande – 100g</b>                                     | <b>12.-</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





# CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*



Merci de votre visite et au plaisir  
de vous revoir bientôt au Château de Villa.

