

LES « PLUS » DU CHÂTEAU

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	

LA BRISOLÉE (du 5 octobre au 8 novembre)

Brisolée Royale	38.00
Châtaignes grillées à volonté, lard sec, jambon cru, viande séchée, 5 sortes de fromages du Valais, fruits de saison, trio de pain de seigle et tarte aux pommes.	
Moût de Gamay Rosé du Domaine des Muses	dl 3.00
Supplément salaison	60gr 12.00
Supplément fromage	5 sortes 8.00

RESERVEZ NOTRE BUFFET DE FROMAGES SUISSES

Seulement les 2, 3, 9, 16, 17, 23, 24 et 30 novembre 2026 dès 18h30 (réservation conseillée)



« 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

