

La CHASSE

Velouté de courge du pays



Servi avec son nuage de vin cuit de poires et un filet d'huile de noix de Châteauneuf.

CHF 16.00

Le carpaccio de cerf légèrement fumé



Mariné à l'humagne rouge du Valais, zestes de truffes d'Argovie et rebibes de vieux Raclette de Moiry.

CHF 24.00

Le raviolone déstructuré



À l'effiloche de chevreuil, arrosé d'un jus corsé aux aïrelles

CHF 22.00

L'atriaux de gibier de la Boucherie La Vallée

Rôti, posé sur du chou rouge compoté aux pommes du pays, accompagné d'une réduction de jus de raisin moutardé

CHF 26.00

Calzone du Braconnier

Effiloché de chevreuil, aïrelles, marrons, et gorgonzola

CHF 25.00

Civet de chevreuil Grand-Mère

Traditionnellement mijoté et garni de croûtons, oignons grelots, lardons, champignons et accompagné de tagliolini

CHF 38.00

La trilogie du chasseur sur ardoise

Médaille de chevreuil, mignon de chamois et côte de cerf, sauce Grand-Veneur et garniture de saison.

CHF 51.00



La Dent Blanche

Vermicelles de marrons, châtaignes caramélisées, glace vanille et crème fouettée.

CHF 14.00

La coupe Myrliè



Myrtilles à la Lie du Valais, glace vanille et crème fouettée.

CHF 11.00