



## Liste de prix

### Entrées froides

Carpaccio de bœuf et de veau au parmesan et son jus de citron	par pers.	<b>14,50</b>
Salade acidulée de filet fumé de canard aux dattes	par pers.	<b>13,50</b>
Salade d'avocat, crevettes et mangue	par pers.	<b>12,00</b>
Salade de filet de canard fumé et foie gras éventail d'orange	par pers	<b>16,00</b>
Melon de Cavaillon et jambon de Parme	par pers	<b>15,00</b>
Tartare de boeuf à l'ail de l' ours et cognac	par pers	<b>12,80</b>
Roquette aux copeaux de foie gras et fricassé de champignon tiède	par pers	<b>16,50</b>
Pâté en croûte de canard aux pistaches Nid de carotte et oeuf mimosa	par pers	<b>12,00</b>
Antipasti aux courgettes et tomates séchées et fruits de mer à l'huile vierge	par pers	<b>14,00</b>
Salade chaud-froid de chevreuil aux figues	par pers	<b>16,00</b>
Tartare de légumes et sésame au pistou	par pers	<b>9,50</b>
Eventail de melon et filet de canard fumé au balsamique	par pers	<b>14,00</b>
Carpaccio de St Jacques aux poivres verts	Par pers	<b>18,00</b>
Mosaïque du pêcheur crème de ciboulette tomates cherry farcie et rémoulade de céleris	par pers	<b>14,00</b>
Cocktail de crevettes au pamplemousse	par pers	<b>11,50</b>
Tartare de saumon aux mangues	par pers	<b>14,00</b>
Salade de caille aux foie gras et pommes caramélisées et pain d'épice	Par pers	<b>15,00</b>

### Entrées chaudes

Feuilleté aux délices des bois	par pers	<b>11,00</b>
Suprême de saumon aux pistils de safran	par pers	<b>13,00</b>
Mille feuilles de saumon et sa fondue de poireaux aux écorces d'orange	par pers	<b>14,00</b>
Nage de St Jacques aux légumes croquants et sésame	par pers	<b>16,00</b>
Ravioli de saumon au safran et julienne de légumes	par pers	<b>11,00</b>
Paupiette de saumon au beurre de homard sur lit persil	par pers	<b>15,00</b>
Filet de loup mer grillé au pistou	par pers	<b>15,00</b>
Escalope de foie gras de canard aux reinettes au vinaigre de framboises	par pers	<b>18,00</b>
Navarin du pêcheur à la Syrah	par pers	<b>16,00</b>



## Liste de prix

Nid de queue de Gambas au beurre rouge	Par pers	<b>15,00</b>
Risotto aux bolets	Par pers	<b>11,50</b>
Ravioli de chasse à l'humagne	Par pers	<b>11,00</b>
Goujonnette de sole au champagne	par pers	<b>16,50</b>

## Entrées chaudes en 2ème plat

Eventail de filet de canard aux fruits des bois galette de polenta et pois mange-tout	par pers	<b>9,50</b>
Escalope de foie gras de canard aux reinettes au vinaigre de framboises	par pers	<b>11,00</b>
Nage de St Jacques aux légumes croquants et sésame	par pers	<b>13,00</b>
Filet de loup mer grillé au pistou	par pers	<b>10,50</b>
Ravioli de saumon au safran et julienne de légumes	par pers	<b>9,00</b>
Spaghetti de courgettes duo de crème de tomates et basilic	Par pers	<b>7,00</b>
Risotto aux bolets	par pers	<b>7,00</b>
Feuilleté aux délices des bois	par pers	<b>8,50</b>
Queue de Gambas au beurre rouge	par pers	<b>10,50</b>
Escalope de ris de veau au marsala	par pers	<b>9,00</b>
Brochette de queue de gambas risotto de bolets	Par pers	<b>11,00</b>
Navarin du pêcheur à la Syrah	par pers	<b>11,50</b>
Suprême de saumon aux pistils de safran	par pers	<b>9,50</b>

## Soupes froides

Soupe froide de melon au Porto et menthe	Par pers	<b>6,50</b>
Gaspacho de tomates et basilic	Par pers	<b>5,50</b>
Soupe de concombres et mascarpone	Par pers	<b>5,50</b>

## Soupes chaudes

Consommé aux perles de melons et Porto	Par pers	<b>7,00</b>
Soupe au curry et gambas	Par pers	<b>9,00</b>
Bouillon à La Syrah et croûtons	Par pers	<b>6,50</b>



## Liste de prix

Velouté à la courge servie dans sa coque ( en saison)	Par pers	<b>6,50</b>
Crème de bolets	Par pers	<b>8,50</b>

## L'entre deux

Sorbet abricot parfumé d' abricotine	Par pers	<b>6,50</b>
Sorbet au citron vert et Petite Arvine	Par pers	<b>6,50</b>
Sorbet Pommes parfumé au Calvalais	Par pers	<b>6,50</b>
Sorbet Melon et Vieux Porto	par pers	<b>6,50</b>
Sorbet cassis et Vin flétri	par pers	<b>9,50</b>

## Plats principaux chauds

Contre-filet de boeuf à la Syrah et ses accompagnements	Par pers	<b>36,00</b>
Filet de boeuf au Pinot noir et sa fondue d'échalotes et ses accompagnements	Par pers	<b>42,00</b>
Médaille de boeuf ( filet ) aux champignons des bois et ses accompagnements	Par pers	<b>40,00</b>
Pavé de boeuf ( filet ) au jus de truffes et foie gras de canard et ses accompagnements	Par pers	<b>42,00</b>
Filet de porc et sa fricassé de champignons avec ses accompagnements	Par pers	<b>26,50</b>
Filet mignons de porc à l'ail de l'ours et ses accompagnements	Par pers	<b>32,00</b>
Coquille d'agneau en damier et croûte d'herbes ses accompagnements	Par pers	<b>32,00</b>
Éventail de filet de canard réduction d'orange et confiture d'oignon et ses accompagnements	Par pers	<b>28,00</b>
Filet de pintade farcie à la mousse de foie gras et pommes Golden sauce crème avec ses accompagnements	Par pers	<b>28,00</b>
Filet mignon de cerf à l'humagne et ses garnitures chasse	Par pers	<b>34,00</b>
Rôti de veau aux agrumes et ses accompagnements	Par pers	<b>28,00</b>
Quasi de veau aux bolets et ses accompagnements	Par pers	<b>36,50</b>
Rôti de boeuf à l'humagne et petits croûtons avec ses accompagnements	Par pers	<b>24,50</b>
Filet de veau en basse température ,crème de foie gras et ses accompagnements	Par pers	<b>46,00</b>



## Liste de prix

### Les fromages

Buffet de fromages Valaisans et pain seigle 6 sortes	Par pers	<b>7,00</b>
Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs ( 5 sortes) et pain seigle	Par pers	<b>6,00</b>
Buffet de fromages du Pays ( 10 sortes ) et pain seigle	Par pers	<b>8,50</b>
Chaud froid reblochon sur toast	Par pers	<b>5,00</b>

### Desserts sur assiettes ( Prix selon v

Exemple de desserts La tourte fruits de la passion La forêt noire Le Framboisier La tourte banane chocolat L'omelette Norvégienne La tarte aux pommes La tarte aux abricots Le fraisier La tourte royal ananas	Dés 15 pers	<b>0,00</b>
---	-------------	-------------

### Assiette gourmande en verrine

Verrine duo de chocolat Verrine à la mangue et fromage blanc Verrine aux fraises et vin cuit Verrine aux pommes et crumble Verrine au tiramisou Verrine Panna cotta aux fruits rouges	Dés 30 pers	<b>14,00</b>
--	-------------	--------------

### Buffet de desserts (selon la saison )

Exemple de buffet 7 sortes à choix ( selon la saison ) Mini tartelette citron - verrine mousse aux mangues- mini chou fourré - mousse au chocolat - tiramisou - salade de fruits -Bavarois poire et beurre salé -Crème Catalane - Le Fraisier	Dés 30 pers	<b>9,00</b>
--	-------------	-------------



## Liste de prix

### Tourte des Mariés ( vacherin)

Vacherin glacé Arôme ( glace à la crème ) vanille -chocolat - mocca -fraise- caramel - noisettes ( fumigène - jeux de lumières )	Par pers	<b>8,00</b>
Vacherin glacé ( sorbet ) Abricot - pommes - poires - cassis-passion -mangue - framboises (fumigène- jeux de lumière )	Par pers	<b>8,00</b>
figurine des mariés	la pièce	<b>15,00</b>

### Pyramide de croque en bouche

3 boules par personne	<b>5,50</b>
4 boules par personne	<b>6,50</b>
5 boules par personne	<b>8,00</b>
	<b>0,00</b>