



Liste de prix

Entrées froides

Carpaccio de bœuf et de veau au parmesan et son jus de citron	par pers.	18,00
Salade d'avocat, crevettes et mangue	par pers.	12,00
Salade de filet de canard fumé et foie gras éventail d'orange	par pers	18,00
Melon de Cavaillon et jambon de Parme	par pers	15,00
Tartare de boeuf à l'ail de l' ours et cognac	par pers	14,00
Pâté en croûte de canard aux pistaches Nid de carotte et oeuf mimosa	par pers	15,00
Antipasti aux courgettes et tomates séchées et fruits de mer à l'huile vierge	par pers	14,00
Salade chaud-froid de chevreuil aux figues	par pers	16,00
Eventail de melon et filet de canard fumé au balsamique	par pers	16,50
Carpaccio de St Jacques aux poivres verts	Par pers	18,00
Mosaïque du pêcheur crème de ciboulette tomates cherry farcie et rémoulade de céleris	par pers	14,00
Cocktail de crevettes au pamplemousse	par pers	16,00
Tartare de saumon aux agrumes	par pers	16,00

Entrées chaudes

Feuilleté aux délices des bois	par pers	15,00
Suprême de saumon aux pistils de safran	par pers	16,00
Mille feuilles de saumon et sa fondue de poireaux aux écorces d'orange	par pers	14,00
Nage de St Jacques aux légumes croquants et sésame	par pers	18,00
Ravioli de saumon au safran et julienne de légumes	par pers	16,00
Paupiette de saumon au beurre de homard sur lit persil	par pers	16,50
Filet de loup mer grillé au pistou	par pers	18,00
Escalope de foie gras de canard aux reinettes au vinaigre de framboises	par pers	18,00
Navarin du pêcheur à la Syrah	par pers	18,50
Nid de queue de Gambas au beurre rouge	Par pers	15,00
Ravioli de chasse à l'humagne	Par pers	11,00



Liste de prix

Entrées chaudes en 2ème plat

Eventail de filet de canard aux fruits des bois galette de polenta et pois mange-tout	par pers	9,50
Escalope de foie gras de canard aux reinettes au vinaigre de framboises	par pers	11,00
Nage de St Jacques aux légumes croquants et sésame	par pers	13,00
Filet de loup mer grillé au pistou	par pers	10,50
Ravioli de saumon au safran et julienne de légumes	par pers	9,00
Spaghetti de courgettes duo de crème de tomates et basilic	Par pers	7,00
Feuilleté aux délices des bois	par pers	8,50
Queue de Gambas au beurre rouge	par pers	10,50
Brochette de queue de gambas risotto de bolets	Par pers	15,00
Navarin du pêcheur à la Syrah	par pers	11,50
Suprême de saumon aux pistils de safran	par pers	9,50

Soupes froides

Soupe froide de melon au Porto et menthe	Par pers	7,80
Gaspacho de tomates et basilic	Par pers	7,80
Soupe de concombres et mascarpone	Par pers	7,80

Soupes chaudes

Consommé aux perles de melons et Porto	Par pers	7,00
Bouillon au vin et croûtons	Par pers	7,50
Velouté à la courge servie dans sa coque (en saison)	Par pers	7,50
Crème de bolets	Par pers	10,50

L'entre deux

Sorbet abricot parfumé d' abricotine	Par pers	8,50
Sorbet au citron vert et Petite Arvine	Par pers	8,50



Liste de prix

Sorbet Pommes parfumé au Calvalais	Par pers	8,50
Sorbet Melon et Vieux Porto	par pers	8,50

Plats principaux chauds

Contre-filet de boeuf à la Syrah et ses accompagnements	Par pers	36,00
Filet de boeuf au Pinot noir et sa fondue d'échalotes et ses accompagnements	Par pers	48,00
Médaille de boeuf (filet) aux champignons des bois et ses accompagnements	Par pers	48,00
Pavé de boeuf (filet) au jus de truffes et foie gras de canard et ses accompagnements	Par pers	42,00
Filet de porc et sa fricassé de champignons avec ses accompagnements	Par pers	26,50
Filet mignons de porc à l'ail de l'ours et ses accompagnements	Par pers	32,00
Coquille d'agneau en damier et croûte d'herbes ses accompagnements	Par pers	32,00
Éventail de filet de canard réduction d'orange et confiture d'oignon et ses accompagnements	Par pers	28,00
Filet de pintade farcie à la mousse de foie gras et pommes Golden sauce crème avec ses accompagnements	Par pers	28,00
Filet mignon de cerf à l'humagne et ses garnitures chasse	Par pers	38,00
Rôti de veau aux agrumes et ses accompagnements	Par pers	32,00
Quasi de veau aux bolets et ses accompagnements	Par pers	36,50
Rôti de boeuf à l'humagne et petits croûtons avec ses accompagnements	Par pers	26,50
Filet de veau en basse température ,crème de foie gras et ses accompagnements	Par pers	46,00

Les fromages

Buffet de fromages Valaisans et pain seigle 6 sortes	Par pers	11,50
Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (5 sortes) et pain seigle	Par pers	9,50

Desserts sur assiettes (Prix selon v



Liste de prix

Exemple de desserts	Dés 15 pers	0,00
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		

Buffet de desserts (selon la saison)

Exemple de buffet 7 sortes à choix (selon la saison)	Dés 30 pers	10,50
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		

Tourte des Mariés (vacherin)

Vacherin glacé	Par pers	8,50
Arôme (glace à la crème) vanille -chocolat - mocca -fraise- caramel - noisettes (fumigène - jeux de lumières)		
Vacherin glacé (sorbet)	Par pers	8,00
Abricot - pommes - poires - cassis-passion -mangue - framboises (fumigène- jeux de lumière)		
figurine des mariés	la pièce	15,00

Pyramide de croque en bouche

3 boules par personne	5,50
4 boules par personne	6,50
5 boules par personne	8,00

0,00