



## Liste de prix

### Entrées froides

Carpaccio de bœuf et de veau au parmesan et son jus de citron	par pers.	<b>18,00</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>18,00</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>14,00</b>
Pâté en croûte de canard aux pistaches Nid de carotte et oeuf mimosa	par pers	<b>15,00</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>
Eventail de melon et filet de canard fumé au balsamique	par pers	<b>16,50</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>16,00</b>
Tartare de saumon aux agrumes	par pers	<b>16,00</b>

### Entrées chaudes

Feuilleté aux délices des bois	par pers	<b>15,00</b>
Suprême de saumon aux pistils de safran	par pers	<b>16,00</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>18,00</b>
Ravioli de saumon au safran et julienne de légumes	par pers	<b>16,00</b>
Paupiette de saumon au beurre de homard sur lit persil	par pers	<b>16,50</b>
Filet de loup mer grillé au pistou	par pers	<b>18,00</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>18,50</b>
Nid de queue de Gambas au beurre rouge	Par pers	<b>15,00</b>
Ravioli de chasse à l'humagne	Par pers	<b>11,00</b>



## 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	<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>
Feuilleté aux délices des bois	par pers	<b>8,50</b>
Queue de Gambas au beurre rouge	par pers	<b>10,50</b>
Brochette de queue de gambas risotto de bolets	Par pers	<b>15,00</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>7,80</b>
Gaspacho de tomates et basilic	Par pers	<b>7,80</b>
Soupe de concombres et mascarpone	Par pers	<b>7,80</b>

### Soupes chaudes

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

### L'entre deux

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



## Liste de prix

Sorbet Pommes parfumé au Calvalais	Par pers	<b>8,50</b>
Sorbet Melon et Vieux Porto	par pers	<b>8,50</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>48,00</b>
Médaille de boeuf ( filet ) aux champignons des bois et ses accompagnements	Par pers	<b>48,00</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>38,00</b>
Rôti de veau aux agrumes et ses accompagnements	Par pers	<b>32,00</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>26,50</b>
Filet de veau en basse température ,crème de foie gras et ses accompagnements	Par pers	<b>46,00</b>

## Les fromages

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

## Desserts sur assiettes ( Prix selon v



## Liste de prix

Exemple de desserts	Dés 15 pers	<b>0,00</b>
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	<b>10,50</b>
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	<b>8,50</b>
Arôme ( glace à la crème ) vanille -chocolat - mocca -fraise- caramel - noisettes ( fumigène - jeux de lumières )		
Vacherin glacé ( sorbet )	Par pers	<b>8,00</b>
Abricot - pommes - poires - cassis-passion -mangue - framboises (fumigène- jeux de lumière )		
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>

**0,00**