



Liste de prix

Entrées froides

Salade mêlée (assortiment selon la saison)	Par pers	9,00
Salade aux lardons au vinaigre de balsamique - croûtons - oeufs et tomates	Par pers	14,00
Salade Valaisanne (jambon cru du Valais - cerneaux de noix -copeaux de fromage alpage -	Par pers	18,00
Salade Niçoise	Par pers	12,00
Salade de tomate et mozzarella et basilic	Par pers	14,00
Salade Océane au saumon fumé - crevettes -oeuf et baby de tomates , confit de citron)	Par pers	18,00
Terrine campagnarde et crudités	Par pers	14,00
Pâté en croûte au Porto et crudités	Par pers	14,00
Terrine de gibier ,rémoulade de céleris - carottes - feuille de chêne - confiture d'oignon	Par pers	16,50
Salade forestière -Magret fumé - champignons - petits croûtons - tomates -	Par pers	15,50
Saumon fumé (maison) petit oignons - câpres -citron	Par pers	16,50
Cocktail de crevettes aux avocats et agrumes	Par pers	15,00
Foie gras de canard (maison) aux pommes et Calvalais Saladine de figues	Par pers	20,00
Carpaccio de boeuf à l'huile vierge copeaux de vieux fromage	Par pers	18,00
Vitelo tonnato	Par pers	16,00
Carpaccio de cerf à l'huile vierge et vieux fromage	Par pers	18,50
Melon de cavaillon et jambon de Parme selon à la saison	Par pers	16,00

Entrées chaudes

Feuilleté aux champignons des bois	Par pers	16,00
Feuilleté de ris de veau aux bolets	Par pers	13,00
Feuilleté aux poireaux aux écorces d'oranges	Par pers	9,00
Mille feuilles de saumon farci sauce safranée	Par pers	15,00
Risotto aux gambas	Par pers	16,00
Médaille de lotte à la Syrah lit de risotto	par pers	20,00



Liste de prix

Entrées chaudes en 2ème plat

Suprême de saumon au beurre de homard	Par pers	10,50
Filet de bar de ligne grillé sauce verte lit de petits légumes provençale	Par pers	16,00
Nid de queue de gambas au coulis poivrons et basilic	Par pers	13,50
Filet de canard au miel et galette de polenta coulis de baie des bois	Par pers	14,00
Paupiette de saumon farcie à l'ail de l'ours riz sauvage aux petits légumes	Par pers	12,50
Nage de St Jacques aux sésames L'émulsion au Johannisberg	Par pers	18,00
Wellington de saumon farci au Johannisberg	Par pers	10,50

Soupes froides

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

Soupes chaudes

Bouillon à La Syrah et croûtons	Par pers	7,80
Consommé aux perles de melons et Porto	Par pers	7,80
Crème de bolets	Par pers	9,50
Velouté à la courge	Par pers	7,80

L'entre deux

Sorbet Melon et Vieux Porto	Par pers	8,50
Sorbet abricot parfumé à l'abricotine	Par pers	8,50
Sorbet Pommes parfumé au Calvalais	Par pers	8,50
Sorbet au citron vert et Petite Arvine	Par pers	8,50



Liste de prix

Plats principaux chauds

Emincé de volaille au curry et fruits et ses garnitures	Par pers	18,00
Rôti de boeuf braisé au Pinot avec ses garnitures	Par pers	28,00
Filet de porc forestière et ses garnitures	Par pers	26,00
Rôti de veau aux poivres verts et ses garnitures	Par pers	32,00
Mignon de porc au délice des bois et ses garnitures	Par pers	32,00
Jambon à l'os de la borne sauce aux graines de moutardes ses garnitures	Par pers	22,00
Ragoût de porc Grand mère et ses garnitures	Par pers	18,00
Filet d'agneau emulsion d'estragon et ses garnitures	Par pers	38,00
Oso bucco de porc Andalousie et ses garnitures	Par pers	16,00
Contre-filet de boeuf à l'humagne et parfum de cassis et ses garnitures	Par pers	42,00
Filet de boeuf en cuisson lente sauce Syrah et ses garnitures	Par pers	46,00
Paella dés 8 pers	Par pers	26,00
Gambas -volaille- moules -calamars- riz au safran -chorizo		
Couscous Royale(Poulet - agneau -merguez - boulette de boeuf épicée) dés 20 pers	Par pers	28,00
Pasta Party en buffet dés 20 pers sauce bolonaise- carbonara -arrabiata 3 sortes de salades	Par pers	22,00
Chinoise mélange fraîche en allumettes Boeuf - porc- volaille -cheval 4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry avec buffet de salades 6 sortes et riz sauvage	Par pers	38,50
Fondue de l'océan (lotte - st jacques -gambas - saumon) 4 sauces tartare -cocktail - curry -aigre doux Buffet de salades 6 sortes et riz sauvage	Par pers	48,00
Filet de veau sauce aux chanterelles et ses garnitures	Par pers	49,00
Chinoise mélange fraîche en allumettes Boeuf - porc- volaille -cheval 4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry avec buffet d'entrée riche (cocktail de crevette-mini pâté en croûte - tartare de saumon - 1/2 terrine de campagne et 4 sortes de salades et riz sauvage	Par pers	43,00
Chinoise mélange fraîche en allumettes Boeuf - porc- volaille -cheval 4 sauces -Tartare -ravigote- poivres verts - curry avec assiette de crudités et riz sauvage	Par pers	34,00



Liste de prix

Lapin et polenta Carottes Vichy	Par pers	18,50
Lasagne maison Salade mêlée	Par pers	14,00

Les fromages

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (5 sortes) et pain seigle	Par pers	9,50
--	----------	-------------

Les desserts sur assiettes

Jalousie aux pommes	Par pers	5,50
Mille feuilles	Par pers	7,00
Coupelle de mousse au chocolat aux poires	Par pers	6,50
Salade de fruits de saison	Par pers	6,50
Le fraisier	Par pers	7,00
La tourte Fruits de la passion	Par pers	7,00
La fontaine à chocolat et ses fruits frais de saison	dés15 pers/ la	8,50

Les tourtes glacées

Vacherin glacé (parfum à choix et de saison)	Par pers	9,00
--	----------	-------------