RESTAURANT

Composez votre menu

Le but du jeu :

- Composez votre menu selon vos envies et votre budget dans la liste de mets proposée ci-dessous.

Les règles du jeu :

- Le menu choisi doit être le même pour tous les convives.
- Nous proposons évidemment des alternatives végétariennes/véganes.
- Pensez à vous renseigner auprès de vos invités, d'éventuelles allergies/intolérances.
- Afin d'éviter de mauvaises surprises au moment de servir le repas, nous vous conseillons fortement de communiquer le repas sélectionné à vos collègues.
- PS : Le contre- filet de bœuf cuit à l'étouffée est une grosse pièce de bœuf cuite en basse température et ensuite tranchée et servie saignante, de notre expérience, nous recommandons également de le signaler à l'ensemble du groupe. (Une cuisson différente par personne n'est donc pas possible)
- Une fois votre choix fait, nous vous ferons parvenir un contrat, stipulant le nombre de personnes présentes, le menu, ainsi que les prix.
- Nous vous demandons de bien vouloir nous communiquer le nombre définitif de personnes 3 jours avant l'événement. Le nombre de personnes déclarées 24 heures avant l'événement sera déterminant pour la facturation.
- Vous êtes dans le doute, vous êtes mitigés ? N'hésitez pas à nous appeler nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et pour vous aider à composer votre menu de la meilleure manière qu'il soit.
- Tout changement peut être annoncé par téléphone au : 027/322.18.65 aux heures d'ouverture du restaurant ou à l'adresse mail restaurant.valaisanne@hotmail.com

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre établissement, et vous souhaitons déjà un bon appétit

RESTAURANT

Entrées :

- **Salade** de crudités de saison CHF 10.-
- **Velouté de topinambour**, éclats de noisettes, huile de pépins de raisins CHF 14.-
- **Feuilleté aux champignons** de saison, émulsion de persil CHF 19.-
- **Nougatine de foie gras maison**, chutney aux pruneaux, pickles et toast CHF 22.-

Plats :

- **Filet de bœuf** cuit à basse température, sauce vin rouge, gratin dauphinois et légumes CHF 46.-
- **Filet mignon de porc** en basse température, sauce au paprika fumé, purée de pomme de terre et légumes CHF 39.-
- **Suprême de pintade** rôtie, polenta crémeuse aux herbes, sauce citron et romarin CHF 39.-
- **Entrecôte de cerf** cuite entière à basse température, sauce aux airelles, pommes rôties et légumes CHF 42.-

Plats végétariens :

- **Beignets de courge** au persil et gruyère, crème de bolet, dés de polenta frits et légumes de saison CHF 30.-
- **Choux farcis** aux lentilles et gorgonzola, poêlée de p.d.t aux épinards, sauce aux légumes rôtis CHF 30.-

Dessert :

- **Brownie au chocolat**, glace vanille, coulis fruits rouges CHF 13.-
- **Sorbet arrosé** au choix CHF 13.-
- **Poire pochée** aux pépites de chocolat et mascarpone CHF 13.-
- **Crumble au pomme,** boule de glace caramel au beurre salé CHF 13.-