

CARTE DE ESTIVALE

Les prix s'entendent CHF, TVA Incluse

Nos Entrées de Saison

Le Poireau Fumé Vinaigrette Sommité de chou-fleur et chapelure de pain grillé	19.00
Bruschetta de Tomate « Rose de Berne » & Sérac d'Alpage Pain de campagne, tomate du pays et Sérac de nos alpages	23.00
Tartare de Truite de Chamby Affinée & Œuf Parfait Pain toast et beurre salé	28.00
Ceviche d'Omble de Fontaine de Chamby Véritable Ceviche avec lime, lait de coco, oignon rouge et cacahuète	29.00

Nos Plats de Saison

Rosbeef de Bœuf Limousin de Romandie Frites et sauce tartare maison	36.00
Truite Saumonée Affiné de Chamby au Naturel Purée de pommes de terre nouvelles et Beurre Blanc	44.00
Le Gigot d'Agneau des Dents du Midi Rôti à la Broche au Jus Corsé Frites rösti et légumes d'été	45.00
Ris de Veau Braisé au Beurre et Crème à la Morille Purée de pommes de terre nouvelles et légumes d'été	56.00

Notre Dessert de Saison

L'Abricot du Valais Confit Ganache de sureau et chocolat blanc	14.00
Café Glacé du Montagnard Café glacé « style granita » et Crème Chantilly	12.00

LES POISSONS UTILISÉS POUR CETTE CARTE SONT AFFINÉS DE MANIÈRE EXCLUSIVE SELON LA MÉTHODE « VIOT SYSTEM ». UNE VITRINE FRIGORIFIQUE UNIQUE EN SUISSE QUI PERMET UNE CONSERVATION ET UN AFFINAGE IDÉAL POUR NOS POISSONS SÉLECTIONNÉS SPÉCIALEMENT PAR LA FAMILLE GUIBERT DE LA PISCICULTURE DE CHAMBY.