Saveurs du Valais
Walliser Genuss



fleur d'hérens
viande du valais

Nous sommes heureux de vous accueillir
Régaler nos clients avec de bons petits plats est notre priorité, mais peut prendre du temps, merci de votre compréhension.

Les plats et ingrédients sont susceptibles de varier selon les arrivages et qualité de produits.
La provenance de nos mets
Le restaurant est labellisé saveurs du Valais
Gage de qualité et d'utilisation de nombreux produits du terroir
Et fait partie de l'association Fleur d'Hérens du Valais.
Les produits régionaux proviennent :
Pour la viande fleur d'Hérens
De nos paysans locaux membres de l'association
Pour les salaisons artisanales De la boucherie Brumann-Follonier à Granges Et de la boucherie Borgeaud à Martigny
L'agneau d'Evolène Nous est fourni par Pralong Alphonse
Les filets de truites de Vionnaz
Nos fromages Proviennent de la laiterie centrale des Haudères et des alpages de Novelett, Arbey et Chemeuil
Nos pains Proviennent pour le seigle AOP de la boulangerie d'Aligro, les baguettes de blanc et céréales de la maison Pitoeuf
Et divers pains de la boulangerie Chevrier à Evolène
Nous vous proposons des produits frais en toute saison Sélectionnés principalement en Valais
Allergies/ intolérances/ végétarien / végétalien
Si vous avez des allergies ou intolérances, ou mangez Vegan. N'hésitez pas à nous le faire savoir.
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher
Des allergies ou des intolérances
Le gibier nous est fourni par les chasseurs de la famille ainsi que divers groupes de chasse locaux et provenance France et Autriche



Les Hors D'Œuvre

L'incontournable crème de potiron Fr. 14.-
Espuma aux marrons

L'assiette découverte des gourmandises du chasseur Fr. 24.-
Terrine de gibier, tartare de chevreuil, le tataki de cerf

Le duo de terrine de gibier Fr. 19.-
Chutney aux pommes et airelles, sa gelée au vin rouge
Ses garnitures d'automne et son pain de campagne croustillant

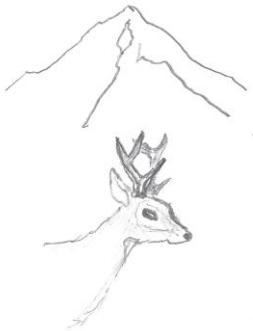
Le tartare de chevreuil aux saveurs automnales Fr. 22.-
Pignons de pin torréfiés, herbes fraîches et pickels de pruneaux
Son pain croustillant et garnitures d'automne

Le tataki de cerf en croûte de noisettes Fr. 22.-
Copeaux de poires et mayonnaise allégée aux airelles

Le feuilleté croustillant aux noisettes et aux chanterelles fraîches Fr. 18.-
(Possibilité sans noisettes)

Le filet de faisan farci au foie gras de canard et cuit à basse température Fr. 25.-
Sa sauce aux figues rôties et sa brioche dorée





Nos Spécialités



Le civet d'étagne, de chamois, de cerf ou de chevreuil à l'ancienne Fr. 39.-
(Selon arrivage)
Garniture traditionnelle, petits oignons caramélisés
Champignons et lardons rissolés et découverte de nos garnitures de saison

Les médaillons de pièces nobles de chevreuil poêlées *(selon arrivage)* ***Fr. 49.-***
Sauce aux airelles et découverte de nos garnitures de saison

Les médaillons de pièce noble de cerf ou de biche poêlés aux éclats d'agrumes *(selon arrivage)* ***Fr. 47.-***
Sauce poivrade
Découverte de nos garnitures de saison

Le filet de cerf ou de biche façon Rossini *(selon arrivage)* ***Fr. 52.-***
Sauce Grand Veneur et découverte de nos garnitures de saison

L'incontournable trio de chasse *(Selon arrivage)* ***Fr. 52.-***
Les médaillons de chamois, de cerf et de chevreuil
La sauce poivrade et sauce aux airelles
Découverte de nos garnitures de saison

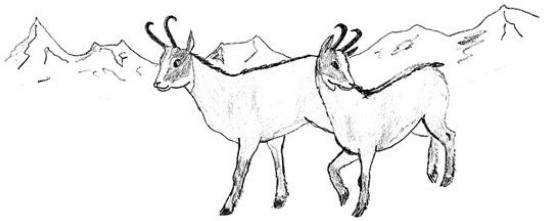


La selle de chevreuil Fr.56.- ou de chamois rôtie (Selon arrivage) Fr. 59.- (en 1 service)
Sa sauce Grand Veneur
Découverte de nos garnitures de saison (Dès 2 personnes, prix par personne)



L'assiette du chasseur bredouille Fr. 29.-
Potiron rôti, chanterelles fraîches, espuma de marrons, garniture d'automne
Et l'accompagnement qui vous fera plaisir

Nos mets sont servis avec les garnitures de chasse, pâtes ou spätzli.



Menu Découverte

La mise en bouche

***

L'assiette découverte des gourmandises du chasseur

***

Le filet de faisan farci au foie gras de canard et cuit à basse température
Sa sauce aux figues rôties



***

La trilogie de médaillons de chevreuil, chamois et cerf
La sauce poivrade et la sauce aux airelles
Découverte de nos garnitures

***

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 9.-)

***

Le dessert qui vous fera plaisir
Fr. 92.-



Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)
Avec l'accord (3 verres) + Fr.22.-
Avec l'accord (4 verres) +Fr. 29.-
Avec l'accord (5 verres) +Fr.37.-

Menu Du Chasseur



La mise en bouche

***

Le duo de terrine de gibier
Son chutney aux pommes et airelles, sa gelée au vin rouge
Et son pain de campagne croustillant

***

Le civet d'étagne, chamois, de cerf ou de chevreuil (selon arrivage) à l'ancienne
Petits oignons caramélisés, champignons et lardons rissolés
Découverte de nos garnitures

***

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 9.-)

***

Le dessert qui vous fera plaisir
Fr. 62.-



Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)
Avec l'accord (3 verres) + Fr.22.-
Avec l'accord (4 verres) +Fr.29.-



Menu Plaisir

La mise en bouche

***

Le tataki de cerf en croûte de noisettes

Copeaux de poires et mayonnaise allégée aux airelles

***

Le feuilleté croustillant aux noisettes et aux chanterelles fraîches
(Possibilité sans noisettes)

***

Le duo de médaillons de cerf et chevreuil
La sauce aux airelles
Découverte de nos garnitures

***

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 9.-)

***

Le dessert qui vous fera plaisir



Avec la 1ère entrée Fr.72.-
Avec la 2ème entrée Fr.68.-
Complet Fr.87.-



Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)
Avec l'accord (3 verres) +Fr.22.-
Avec l'accord (4 verres) + Fr.29.-
Avec l'accord (5 verres) +Fr.37.-



Nos Desserts de L'Automne

Les petits fruits rouges chauds Fr.14.-
Leur glace à la fraise et crème parfumée à la verveine

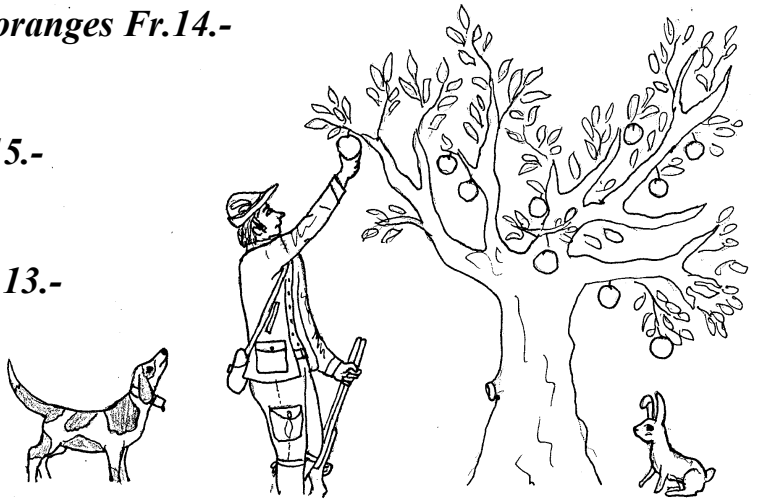
La crème brûlée à la vanille de Madagascar Fr.14.-

Le crumble pommes, poires et fève de tonka servi chaud Fr.15.-
Sa crème glacée à la vanille

L'entremet croustillant au chocolat noir et confit d'oranges Fr.14.-
Son sorbet orange sanguine

Les profiteroles glacées à la vanille Fr.15.-
Leur chocolat chaud et chantilly

L'assiette de fromages « ëntchyë no » Fr.13.-



Nos Entrées / Nos Salades / Nos Plats

L'incontournable crème de potiron Fr. 12.-
Son espuma aux marrons

La petite salade d'automne Entrée Fr. 9.- Portion Fr. 17.-
Agrémentée de graines torréfiées et fruits de saison

La salade évolénarde revisitée Entrée Fr.18.- Portion Fr.26.-
Aux croquettes croustillantes de fromage des Haudères et lamelles de jambon cru du Valais
Variété de salades et crudités (possibilité végétarien)

Le filet de truite de Vionnaz mi-cuit et sa mayonnaise allégée aux airelles Entrée Fr.22.- Portion Fr.44.-
Sa polenta croustillante et agrumes

Le feuilleté croustillant aux noisettes et aux chanterelles fraîches Entrée Fr. 18.- Portion Fr.36.-
(Possibilité sans noisettes) (possibilité végétarien)

Le foie gras de canard poêlé aux figues Entrée Fr. 25.- Portion Fr. 46.-
Son chutney aux pommes et aux airelles, sa gelée au vin rouge et sa brioche dorée

L'os à la moelle rôti à la fleur de sel Entrée Fr.17.- Portion Fr.29.-
Son pain toasté (Environ 15 minutes d'attente)

Nos Plats du Terroir

L'assiette valaisanne Entrée Fr. 18.- Portion Fr. 28.-

(Viande séchée du Valais IGP, saucisse sèches, Jambon cru et lard sec du Valais, Fromage et tomme des Haudères AOP

Le burger hérensard Fr. 28.-

Le steak haché de bœuf Fleur d'Hérens, lard grillé, crudités et sauce barbecue, fromage à raclette des Haudères AOP gratiné
Son pain aux sésames, pommes frites
Possibilité sans gluten et sans lactose

Le burger végétarien Fr. 25.-

Galette de pommes de terre, crudité, sauce barbecue et fromage à raclette des Haudères AOP gratiné
Son pain aux sésames, pommes frites
Possibilité sans gluten et sans lactose

Le filet de bœuf Suisse Fr. 46.-

La tombée de légumes du moment et l'accompagnement qui vous fera plaisir
La sauce aux poivres Fr. 5.- La sauce aux chanterelles Fr. 8.-
Notre choix de garniture : pommes frites, spätzli, galette de pommes de terre ou pâtes.

Les pâtes bolognaise à la viande hachée de bœuf d'Hérens Fr. 22.-

La croûte au Raclette du Valais AOP, des Haudères Fr.18.-

La croûte au Raclette du Valais AOP, des Haudères, au jambon cru du Valais et œuf Fr.25.-

La croûte aux chanterelles et au raclette du Valais AOP, des Haudères Fr.27.-

Menu Gourmand

La mise en bouche

***

Le feuilleté croustillant aux noisettes et aux chanterelles fraîches

***

Le filet de truite de Vionnaz mi-cuit et sa mayonnaise allégée aux airelles
Sa polenta croustillante et agrumes

***

Le filet de bœuf Suisse grillé
La sauce aux poivres
La variation de légumes du moment
L'accompagnement qui vous fera plaisir

***

L'assiette de fromages ëntchyë no (+Fr. 9.-)

***

Le dessert qui vous fera plaisir

Avec la 1ère entrée, plat et dessert Fr.69.-
Avec la 2ème entrée, plat et dessert Fr.72.-
Avec les deux entrées, plat et dessert Fr.89.-

Accord des mets et des vins (un verre à chaque plat)
Avec l'accord 3 verres + Fr. 22.-Avec l'accord 4 verres + Fr. 29.-