

# Les entrées

Salade verte	8.-
Salade mêlée	12.-
Salade aux croûtons de chèvre	18.-
Terrine de foie gras, poire Williams, noix et citron	24.-
Saumon Swiss Alpine mariné aux épices, betterave, yaourt et concombre	22.-
Velouté de petits pois	14.-
Soupe montagnarde de légumes frais et secs, Lardons du Valais	18.-
Ardoise valaisanne	petite 18.- grande 28.-
Ardoise de viande séchée	petite 20.- grande 32.-

# Les pâtes

Raviolis à la Piémontaise et truffe noire de Lens 22.-

Maccheroncelli : tomate, bolognaise, crème ou beurre 20.-

## Pour les petits

Pâte : tomate, bolognaise, crème 12.-

Nuggets, frites, légumes 12.-

Poisson du jour, frites, légumes 12.-

Blanc de poulet, frites, légumes 12.-

# Les plats

Le tartare de bœuf	36.-
Coupé au couteau, glace à la moutarde et caviar	
Entrecôte de bœuf rôtie au beurre	46.-
Pommes de terre rissolées, légumes	
Poitrine de poulet fermier	36.-
Sauce aux champignons Purée de pommes de terre et truffe noire	
Pavé de maigre bouche d'or poêlé	34.-
Chips de pommes de terre	

# Fromage et desserts

Sélection de fromages de la région Miel et oignons rouges caramélisés	14.-
Cœur coulant à la noisette, et sa glace maison	14.-
Gâteau de grand-mère Crème catalane à la vanille Sbrisolona au pignon Poire et glace fior di Latte de Lens	14.-
Panna cotta aux fruits rouges	12.-
Glaces maison Les glaces: Chocolat, Vanille, Noisette, Fior di latte de Lens Les sorbets: Citron vert, Framboise, Poire	4.-