

Les « Plus » du Château

Le Chef Pierre Cotard et sa brigade vous proposent des recettes conviviales et originales qui varient au fil des saisons. Laissez-vous guider par notre équipe pour profiter pleinement de nos suggestions...

En entrée

Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.00 / 15.00
Soupe du Mayen au bouilli de boeuf "Fleur d'Hérens" Carottes, céleri, poireaux, oignons, haricots coco, pommes de terre et orge perlée.	10.00
Foie gras de canard mi-cuit , chutney aux figues et toasts.	18.00
Tartare de boeuf valaisan Viande de boeuf, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, servi avec toasts et salade.	19.00



Plats du moment

Tartare de boeuf valaisan Viande de boeuf, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.	38.00
Entrecôte de boeuf Beurre maison, pommes de terre au romarin et carottes glacées.	43.00
Tsarkotet – ragoût de veau à l'ancienne, recette du Val d'Anniviers.	34.00
Risotto à la truffe noire Melanosporum	36.00



Service et TVA 7.7% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen . Service and all taxes included