

CARTE DU RESTAURANT « L'ÉTRIER »

Les entrées

Salade verte, graines torréfiées	10.-
Salade verte, légumes croquants, croûtons, graines torréfiées	14.-
Soupe de légumes	13.-

Les plats

Salade César au poulet	24.-
Gratin de macaronis au fromage d'alpages et lardons	26.-
Risotto Acquerello, courges, noisettes, huile de truffe blanche	34.-
Entrecôte de bœuf, sauce café de paris, frites fraîches et légumes	38.-
Poisson selon arrivage	Prix du jour

Les desserts

Moelleux chocolat 70%	16.-
Crumble pommes-poires-raisins	14.-
Profiteroles vanille, sauce chocolat, chantilly	13.-
Glaces / Sorbets (la boule)	4.-
	Supplément chantilly 1.-

Coin enfant

Pâtes sauce tomate ou bolognaise	11.-
Poisson du jour, riz et légumes	15.-
Nuggets de poulet Maison, frites et légumes	15.-
Pot glace vanille-fraise	4.-
Salade de fruit frais	4.-

Les suggestions du chef

Entrées

St jacques rôties au beurre d'algues, salsifis, poires, caviar de hareng fumé	26.-
Capuccino de courge Muscade, siphon noisette, huile de truffe blanche	20.-
Escalopes de foie gras poêlées, dattes, châtaignes, clémentines, pain d'épices	28.-

Plats

Noix de veau aux herbes fraîches, jus à l'épine vinette, risotto croustillant à la Syrah	46.-
Colombo de lotte au lait de coco, riz vénéré, condiment mangue/avocat	43.-
Gnocchis à la betterave, sauce au bleu du Valais, noix, rampon	35.-
Souris d'agneau cuite lentement aux épices, polenta crémeuse aux raisins secs	38.-

Fromage

Assiette de fromage Suisse, condiment aux fruits	16.-
--	------

Desserts

Crèmeux chocolat 70%, foin, streusel cacao-avoine, sorbet génépi	18.-
Pommes de 10 Heures, sarrasin, caramel au beurre salé, Calvalais	18.-

Provenance des viandes

Agneau : N-Zeland
Veau et Boeuf : Suisse
Foie gras : France
Poulet : France ou Suisse