

Le Chermignon

RESTAURANT ET CHAMBRES D'HÔTES

Entrées

<i>Soupe à l'oignon</i>	13.-
<i>Terrines maison</i>	15.-
<i>Cappuccino de courge, mousse de lard et copeaux de truffes du Valais</i>	21.-
<i>Foie gras maison nature et truffe, condiment de courge</i>	24.-
<i>Filet d'omble chevalier, vierge de citrons et d'estragon</i>	19.-

Plats

<i>Suprême de volaille au jus réduit aux herbes et graines torréfiées risotto</i>	29.-
<i>Rognon de veau à la moutarde et gratin</i>	29.-
<i>Carbonnade de bœuf et pomme purée</i>	36.-
<i>Filet de skrei nacré accompagné de purée de patates douces et sauce à l'orange</i>	36.-
<i>Filet de bœuf sauce aux morilles du Valais et pomme Hasselback</i>	45.-
<i>Souris d'agneau confite, billes de blé, petits légumes</i>	39.-

Menu Brasserie

Crème de courge

* * *

Carbonnade de bœuf et pomme purée maison

Tartelette façon Belle Hélène

Servi dès deux personnes 45.-

Desserts

<i>Crème glacée : chocolat - vanille - mocca - caramel beurre salé</i>	5.-
<i>Sorbets : framboise - citron - abricot - pomme</i>	
<i>Vermicelles de marron au Kirsch et meringue</i>	11.-
<i>Strüdel aux pommes et raisins secs et glace vanille</i>	12.-
<i>Moëlleux au chocolat et sorbet citron</i>	12.-
<i>Assiette de fromages</i>	13.-

*Nous réalisons tous nos plats à la minute avec des produits frais de première qualité
c'est pour cela que nous vous remercions de votre patience*

*Provenance des viandes: Suisse, France, Autriche
des poissons et crustacés : France, Suisse, Ecosse*