

# chandolin boutique hotel

## MENU Décembre 2018 Collection N°17

| LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES   | CHF          | PÂTURAGE & ALPAGE   | CHF  |
|--|--------------|---|------|
| ☞ ⊗ Royale au vieux <b>Gruyère</b> « caramel » & truffe melanosporum, topinambour du Valais  | 26.-         | Côte de <b>cochon d'alpage</b> de Chandolin, sauce charcutière fine purée de pommes de terre & légumes oubliés  | 54.- |
| ☞ ○ Carpaccio de <b>filets de perche du Lötschberg</b> , semoule végétale & citron de Kalamansi  | 34.-         | Filet de <b>bœuf</b> race d'Hérens poêlé au foie gras de canard, navets blanc confits glacés au jus de viande   | 69.- |
| ○ Tartare de <b>truite rose</b> de la Riviera parfumé à la bergamote, salade d'hiver & œuf de caille de Marc Plancherel  | 35.-         | ☞ <b>Pigeonneau</b> de Bresse poêlé puis rôti en cocotte, croûte de parmesan aux herbes, cardon genevois glacés au jus, fine purée de pommes de terre | 58.- |
| <b>Huîtres</b> "N° 3 Gillardeau", (6 pièces)<br>pain de seigle du valais AOP, beurre aux algues  | 36.-         | Côte de <b>bœuf</b> grillée à la moelle, sauce au Pinot Noir du Valais échalotes confites, garniture et légumes au choix                              |      |
| Terrine de <b>foie gras</b> de canard mi-cuit à la truffe noire, pomme de terre vitelottes suisses, betteraves & navets  | 38.-         | ● Race d'Hérens / Suisse 2 personnes 158.-<br>● Limousine / Suisse 2 personnes 178.-  |      |
| ○ <b>Caviar d'aquitaine</b> en surprise, King crabe parfumé à l'estragon, royale de Romesco  | 48.-         | Temps de préparation environ 30 minutes   |      |
| En hommage à Monsieur <b>Joel Robuchon</b><br>Œuf de <b>poule</b> mollet et friand au saumon fumé<br>oeufs de truite<br>au caviar Kristal  | 38.-<br>85.- | <b>LA BROCHE DU JOUR</b> (selon arrivage)   |      |
| <b>SOUPE</b>   |              | ☞ <b>Volaille</b> fermière   Suisse   | 32.- |
| ☞ Velouté de <b>châtaignes</b> , escalope de foie gras de canard poêlé à la cardamome  | 29.-         | ☞ <b>Cochon</b> de lait   Suisse  | 38.- |
| <b>IODE</b>  |              | ☞ <b>Agneau</b> de lait des Dents-du-Midi   Suisse  | 39.- |
| ○ Filets de <b>perche du Lötschberg</b> poêlés, beurre blanc citronné, petits légumes d'hiver fondants   | 46.-         | <b>LÉGUMES &amp; GARNITURES</b>   |      |
| ☞ ○ Coquille <b>Saint-Jacques de Dieppe</b> rôties au lard d'Anniviers, topinambour du Valais aux truffes noires   | 52.-         | ⊗ ○ <b>Salade</b> verte ou mesclun  | 6.-  |
| ● ○ Filet de <b>sandre du lac de Morat</b> rôti aux jeunes poireaux, sauce aux coquillages parfumée au safran de Mund  | 49.-         | ⊗ ○ Cocotte de <b>légumes</b> d'hiver mijotés au bouillon   | 10.- |
| <b>VISITES GUIDEES</b>   |              | ○ <b>Pommes de terre</b> sautées, ail doux et lard d'Anniviers  | 8.-  |
| Au gré des saisons, notre Chef de cuisine, Stéphane Coco, vous propose des balades gustatives à la découverte des saveurs de notre région en harmonie avec le climat, nos montagnes mais aussi avec ceux qui y vivent. |              | ⊗ ○ Fine <b>purée</b> de pommes de terre  | 8.-  |
| <b>Au fil des saisons : Hiver</b> - au déjeuner uniquement<br>Menu en trois services selon l'arrivage du jour  | 65.-         | <b>FROMAGES SUISSES</b>   |      |
| ⊗ <b>Jardin d'hiver</b><br>Balade jardinière en quatre services composés selon la saison & l'inspiration du moment   | 75.-         | ⊗ ○ <b>Fromages</b> d'alpages suisses   | 20.- |
| ● <b>Chronique hivernale</b><br>Menu en quatre services servis en demi-portion à composer dans la carte (☞)  | 85.-         | Supplément menu   | 10.- |
| ●● <b>Signature gourmande</b><br>Menu en cinq services servis en dégustation avec le choix de la viande et du dessert (☞)  | 125.-        | <b>DESSERTS</b><br>À commander de préférence au début du repas  |      |
| Ces balades gourmandes sont servies pour l'ensemble des convives et incluent une mise en bouche.   |              | ☞ ⊗ Merveilleux <b>marron   yuzu</b>  | 14.- |
| ○ sans gluten<br>⊗ végétarien<br>● supplément de CHF 20.- pour nos hôtes en demi-pension<br>●● supplément de CHF 40.- pour nos hôtes en demi-pension<br>☞ visites guidées  |              | ⊗ Soufflé <b>poire</b> belle Hélène aux fèves de Tonka  | 18.- |
|  |              | ☞ ⊗ <b>Religieuse</b> du Valais au lait de ferme de Titeuf & myrtilles  | 15.- |
|  |              | ⊗ Barre <b>Citron &amp; Chocolat blanc</b> façon Twix   | 16.- |
|  |              | ☞ ⊗ <b>Baba</b> poché aux gousses de vanille, crème brûlée  | 18.- |
|  |              | ⊗ <b>Café Gourmand</b><br>3 gourmandises accompagnées d'une boisson chaude  | 16.- |
|  |              | Supplément Café Gourmand valaisan   | 7.-  |
|  |              | Supplément Café Gourmand au Champagne   | 12.- |
|  |              | TVA 7.7% et service compris   |      |

