

# chandolin boutique hotel

## MENU Décembre 2018 Collection N°17

### LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

CHF

- ⊕ Royale au vieux **Gruyère** « caramel » & truffe melanosporum, topinambour du Valais 26.-
- ☉ o Carpaccio de **filets de perche du Lötschberg**, semoule végétale & citron de Kalamansi 34.-
- o Tartare de **truite rose** de la Riviera parfumé à la bergamote, salade d'hiver & œuf de caille de Marc Plancherel 35.-
- Huitres** "N° 3 Gillardeau", (6 pièces) pain de seigle du valais AOP, beurre aux algues 36.-
- Terrine de **foie gras** de canard mi-cuit à la truffe noire, pomme de terre vitelottes suisses, betteraves & navets 38.-
- o **Caviar d'aquitaine** en surprise, King crabe parfumé à l'estragon, royale de Romesco 48.-
- En hommage à Monsieur **Joel Robuchon**
- œuf de **poule** mollet et friand au saumon fumé oeufs de truite 38.-
- au caviar Kristal 85.-

### SOUPE

- ☉ Velouté de **châtaignes**, escalope de foie gras de canard poêlé à la cardamome 29.-

### IODE

- o Filets de **perche du Lötschberg** poêlés, beurre blanc citronné, petits légumes d'hiver fondants 46.-
- ☉ o Coquille **Saint-Jacques de Dieppe** rôties au lard d'Anniviers, topinambour du Valais aux truffes noires 52.-
- o Filet de **sandre du lac de Morat** rôti aux jeunes poireaux, sauce aux coquillages parfumée au safran de Mund 49.-

### VISITES GUIDEES

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.

- Au fil des saisons : Hiver** - au déjeuner uniquement Menu en trois services selon l'arrivage du jour 65.-
- ⊕ **Jardin d'hiver** Balade jardinière en trois services composés selon la saison & l'inspiration du moment 75.-
- **Chronique hivernale** Menu en quatre services servis en demi-portion avec le choix de la viande et du dessert (☉) 90.-
- **Signature gourmande** Menu en cinq services servis en dégustation avec le choix de la viande et du dessert (☉) 125.-

Ces balades gourmandes sont servies pour l'ensemble des convives et incluent une mise en bouche.

- o sans gluten
- ⊕ végétarien
- supplément de CHF 20.- pour nos hôtes en demi-pension
- supplément de CHF 40.- pour nos hôtes en demi-pension
- ☉ visites guidées

### PÂTURAGE & ALPAGE

CHF

- Côte de **cochon d'alpage** de Chandolin, sauce charcutière fine purée de pommes de terre & légumes oubliés 54.-
- ☉ Filet de **bœuf** race d'Hérens poêlé au foie gras de canard, navets blancs confits glacés au jus de viande 69.-
- ☉ **Pigeonneau** de Bresse poêlé puis rôti en cocotte, croûte de parmesan aux herbes, cardon genevois glacés au jus, fine purée de pommes de terre 58.-
- Côte de **bœuf** grillée à la moelle, sauce au Pinot Noir du Valais échalotes confites, garniture et légumes au choix
- Race d'Hérens / Suisse 2 personnes 158.-
- Limousine / Suisse 2 personnes 178.-
- Temps de préparation environ 30 minutes

### LA BROCHE DU JOUR (selon arrivage)

- Volaille** fermière | Suisse 32.-
- Cochon** de lait | Suisse 38.-
- Agneau** de lait des Dents-du-Midi | Suisse 39.-

### LÉGUMES & GARNITURES

- ⊕ o **Salade** verte ou mesclun 6.-
- ⊕ o Cocotte de **légumes** d'hiver mijotés au bouillon 10.-
- o **Pommes de terre** sautées, ail doux et lard d'Anniviers 8.-
- ⊕ o Fine **purée** de pommes de terre 8.-

### FROMAGES SUISSES

- ⊕ o **Fromages** d'alpages suisses 20.-
- Supplément menu 10.-

### DESSERTS

À commander de préférence au début du repas

- ⊕ Merveilleux **marron | yuzu** 14.-
- ⊕ Soufflé **poire** belle Hélène aux fèves de Tonka 18.-
- ☉ ⊕ **Religieuse** du Valais au lait de ferme de Titeuf & myrtilles 15.-
- ⊕ Barre **Citron & Chocolat blanc** façon Twix 16.-
- ☉ ⊕ **Baba** poché aux gousses de vanille, crème brûlée 18.-
- ⊕ **Café Gourmand** 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

