

Collection Eté 2019

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

CHF

- o ⊕ Variation de **tomates** suisses en salade, vinaigrette au gingembre 23.-
- o ● Carpaccio de filets de **perche** du Lötschberg, semoule végétale & citron de Kalamansi 36.-
- o Foie gras de canard poêlé aux **abricots** du Valais confits, amandes fraîches 35.-
- o ⊕ L'**aubergine** en caviar aux légumes croquants du Valais, achillée millefeuille 26.-
- o ● Œuf parfait, **chanterelles** et **bolets** frais poêlés, dentelle croustillante et lard d'Anniviers 34.-

SOUPE

- ⊕ La **cerise du Valais** en gaspacho, quenelles de sérac de l'alpage de Rouaz 22.-

LACS & RIVIERES

- Filets de **perche du Lötschberg** poêlés, artichauts en barigoule, purée et chips 49.-
- Filet d'**omble chevalier** grillé aux petits légumes, sauce vierge parfumée aux herbes de montagnes 48.-

PÂTURAGE & ALPAGE

- Filet de **bœuf** Suisse poêlé, bolets frais rôtis au beurre d'ail, os à moelle gratiné et oignons confits au jus 62.-
- Pigeonneau de Bresse** poêlé puis rôti entier en cocotte, croûte aux herbes, fine purée de pommes de terre 59.-
- Côte de **veau fermier** suisse cuit au sautoir, jus de veau, jeunes carottes parfumées au cumin des prés 69.-

LA BROCHE DU JOUR (selon arrivage)

servie avec une fine purée de pommes de terre

- o **Volaille** fermière | Suisse 38.-
- o **Cochon** de lait | Suisse 42.-
- o **Agneau** de lait des Dents-du-Midi | Suisse 44.-

LÉGUMES & GARNITURES

- o ⊕ **Côtes de sucre** croquante ou mesclun en salade 8.-
- o ⊕ **Pommes de terre** sautées aux herbes des montagnes 9.-
- o ⊕ Fine **purée** de pommes de terre 9.-

FROMAGES SUISSES AFFINÉS

- o ⊕ Sélection de 3 fromages suisses de saison 15.-
 - o sans gluten
 - ⊕ végétarien
 - supplément de CHF 15.- pour nos hôtes en demi-pension
 - supplément de CHF 40.- pour nos hôtes en demi-pension

Une carte spéciale « **La Cantine de Chandolin** » est proposée pour les enfants jusqu'à 12 ans.

TVA 7.7% et service compris

Nous informons aimablement nos hôtes que la terrasse du Restaurant est non-fumeur. Un espace prévu à cet effet est à disposition sur la terrasse du Sunset.

FR - 16 août 2019

VISITES GUIDEES

CHF

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. Elles peuvent-être également déclinées en version végétarienne.

- **Les Jardins d'Ella** | en 4 services 95.-
Menu en quatre services (sans le foie gras de canard) servi en demi-portion avec le choix de la viande
- **Fleurs des Alpes** | en 5 services 120.-
Menu en cinq services servi en dégustation avec le choix de la viande

Le même Menu est servi pour l'ensemble des convives.

La **cerise du Valais** en gaspacho, quenelles de sérac de l'alpage de Rouaz



Carpaccio de filets de **perche** du Lötschberg, semoule végétale & citron de Kalamansi



Foie gras de canard poêlé aux **abricots** du Valais confits, amandes fraîches



Pigeonneau de Bresse poêlé puis rôti entier en cocotte, croûte aux herbes, fine purée de pommes de terre

ou

La **Broche du jour** selon l'arrivage, servie avec une fine purée de pommes de terre



Le vacherin à la **pêche de vigne** et son sorbet parfumé à la fleur de sureau

Au fil des saisons | au déjeuner uniquement

Menu en deux ou trois services servi en demi-portions selon l'arrivage du jour

2 services
3 services

48.-
58.-

DESSERTS

(à commander de préférence au début du repas)

- o ⊕ Assortiment de **glaces et sorbets** maison de saison | la boule 4.-
- ⊕ **Framboises du Valais**, crème diplomate au piment des abeilles, sablé breton 18.-
- o ⊕ Le vacherin à la **pêche de vigne** et son sorbet parfumé à la fleur de sureau 16.-
- ⊕ L'**abricot du Valais** parfumé au bois, pousses de mélèze, sorbet abricot & crème d'amandes 15.-
- ⊕ La **myrtille** comme une tarte et son riz au lait, compotée et sorbet myrtille 14.-
- ⊕ Le **chocolat**, crémeux chocolat vanille, sorbet au chocolat, streusel à la fleur de sel de Maldon 16.-

LES ACTEURS VALAISANS

Les **fleurs et herbes sauvages** sont cueillies dans nos montagnes avec passion par Pascale Haegler de Swiss Alpine Emotion à Saint-Jean. Les **viandes suisses** rassies et préparées par la boucherie de la Vallée et la boucherie Sutter, les poissons par les piscicultures Valperca à Rarogne et Guibert à Chamby, les **viandes séchées** par les Salaisons du Val d'Anniviers à Vissoie. Les **fromages** valaisans sont affinés par la fromagerie d'Anniviers à Vissoie et la fromagerie La Grenette à Conthey, le **Sérac** par l'alpage de Rouaz à Saint-Luc.

