

CARTE DES METS

LES ENTRÉES	CHF
Méli-mélo de salade verte, pousses sauvages de nos montagnes et légumes croquants de saison accompagné de fraises du Valais et graines de tournesol	22.-
« Salmojero », velouté rafraîchissant de tomates suisses	24.-
Mozzarella suisse di buffalo, croustilles d'olives noires séchées, variations autour de la tomate	32.-
Gravelax de saumon mariné et fumé par nos soins aux senteurs de sapin de Chandolin accompagné de sa soupe de tomates froide	34.-
Tartare de viande de buffle, cigare farci à la crème double de Gruyère, noisette en folie, thym sauvage et salade verte	Entrée (70gr) 36.- Plat (140gr) 54.-
LES PLATS PRINCIPAUX	
Risotto aux petits pois et pois mange-tout, silène enflé sauvage, émulsion au fromage de notre vache	34.-
Avec dés de queue de bœuf de la Vallée cuite à basse température	52.-
Pâtes fraîches maison, sauce crémeuse au Parmesan 25 mois d'affinage, champignons sauvages de saison et persil	38.-
Poitrine de porc de la Boucherie de la Vallée cuit à basse température, déclinaison autour de l'abricot et de la carotte, brocolinis et jus réduit	44.-
Filet de sandre snacké et feuilles de chou pak-choï, mayonnaise au poisson	46.-
Côte de bœuf (~1 kg) de la Boucherie de la Vallée pour deux personnes, haricots verts sautés, poêlée de pommes-de-terre grenaille et thym sauvage	168.- /2 pers.
Garnitures à choix : Haricots verts sautés	5.-
Brocolinis sautés	5.-
Poêlée de pommes-de-terre grenaille	5.-
FROMAGES & DESSERTS	
L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (4 sortes)	16.-
Tartelette aux framboises fraîches et crème pâtissière	14.-
Panna cotta crémeuse au yogourt, jus de fraises valaisannes, amandes et gelée de verveine	16.-
Fondant au chocolat Gianduja et beurre de cacahuète accompagné de son sorbet maison	16.-
Glaces et sorbets maison (prix par boule)	6.-



ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

Viandes

Bœuf : Val d'Anniviers, Suisse

Buffle : Val de Travers, Suisse

Porc : Val d'Anniviers, Suisse

Poissons

Saumon : Suisse

Sandre : Suisse

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Les herbes et fleurs sauvages présentes dans nos assiettes sont cueillies par Swiss Alpine Emotion

La boucherie « La Vallée » pour nos viandes et charcuteries

La fromagerie d'Anniviers pour les fromages de la vallée

La boulangerie Salamin à Grimentz pour tous les pains

La Colline de Daval pour les fruits de saison, les jus de fruits, certains de nos vins et eaux-de-vie

Les œufs Cocorico d'Aproz pour le petit-déjeuner et la cuisine

Good Life Coffee, torréfacteur lausannois

Le Chandolin Boutique Hotel est membre de Slow Food Switzerland



swiss 
alpine
emotion



La Vallée
VISSOIE ANNIVIERS



BOULANGERIE
PÂTISSERIE
Salamin S.A.
CAVE
COLLINE DE DAVAL



The
GOODLIFE
COFFEE CO
EST. 2015



Slow Food® Slow Food®
Alliance des Chefs Slow Wine