

CARTE DES METS

LES ENTRÉES	CHF
Mix de salade mesclun et légumes de saison	22.-
Soupe de courge, huile de courge et cumin sauvage de Chandolin	22.-
Espuma de Topinambours, artichauts confits maison avec huile d'olive, graines de chia	32.-
Gravelax de saumon, réduction de betterave, crème fraîche et câpres	34.-
Tartare de buffle, œuf mariné, mayonnaise au raifort, truffe noire	36.- / 58.- plat
LES PLATS	
Risotto acquarello au safran et citrons confits maison Avec os-à-moelle glacé	36.- +8.-
Carbonara, lard croustillant de la boucherie La Vallée, poivre de la vallée Maggia et parmesan 24 mois	34.-
Bouillabaisse à notre façon, omble chevalier et croutons d'ail aux herbes	44.-
Magret de canard, purée de pomme de terre fumée, groseilles, échalotes confites	48.-
Côte de bœuf d'Hérens (1 kg) Jus de bœuf fait maison, pommes de terre grenailles et brocolis sautés	168.- / 2 pers.
FROMAGES & DESSERTS	
L'assiette de fromages	16.-
Tarte au citron et meringue à l'italienne	14.-
Fondant au chocolat avec glace au choix	14.-
Glace et sorbets maison (une boule)	6.-



## ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

### Viandes

Bœuf : Val d'Anniviers, Suisse

Buffle : Val de Travers, Suisse

Canard : France

Porc : Suisse

### Poissons

Saumon : Suisse

Omble chevalier : Suisse

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Les herbes, fleurs et épices 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

