

## CARTE DES METS

Notre philosophie et priorité sont de vous proposer un maximum de produits de qualité, locaux, frais et de saison, ceci même à presque 2'000 mètres d'altitude.

Nous vous remercions de votre présence au Chandolin Boutique Hôtel et vous souhaitons un très bon appétit.

LES ENTRÉES	CHF	Entrée Plat
Jeunes pousses avec Sbrinz d'Alpage A.O.P. et légumes en pickles Variété de balsamiques anciens de Modène IGP et pickles	Ⓥ Ⓢ	18.-
Crème de petit pois avec sérac d'alpage de Chandolin et chips de lard (option végétarienne sur demande)	Ⓢ Ⓥ	22.-
Mousseline et salade de fenouil avec vinaigrette à l'anis et œuf parfait	Ⓥ Ⓢ	22.-
Ceviche de truite blanche avec pesto de coriandre et noisettes toastées (~80gr et 160gr)	Ⓢ	24.- 46.-
Tartare de Bufflone parfumé à l'estragon sur pain grillé (~60gr et 150gr)		26.- 48.-

## LES PLATS PRINCIPAUX

Tagliatelles fraîches maison, aubergines, lard grillé et Sbrinz d'Alpage A.O.P. (~120gr) (option végétarienne sur demande)	Ⓥ	34.
Céleri façon risotto avec purée de betteraves et cresson	Ⓥ	34.-
Saumon confit avec duo de courgettes et beurre de pamplemousse	Ⓢ	46.-
Suprême de volaille jaune avec aubergines à l'ail et jus au raifort	Ⓢ	42.-
Filet de bœuf Hérens de la Boucherie de la Vallée (~200g) Accompagné de carottes glacées et jus poivré herbacé	Ⓢ	54.-
Côte de bœuf d'Hérens de la Boucherie de la Vallée (~1 kg) pour 2 personnes Accompagné de pommes au four et beurre Chandolin	Ⓢ	158.-
Garnitures supplémentaires au choix :		
- Pommes de terre grenailles		5.
- Carottes glacées		7.-

## FROMAGES & DESSERTS

Cercle croustillant, crème à la verveine, framboises fraîches avec son sorbet	14.-
Abricot du Valais caramélisé avec sablé Farina Bona et crème au Sichuan	14.-
Nougat Glacé au cacao, sarrasin et miel	16.-
L'assiette de fromages (4 sortes)	16.-
Glaces maison (nougat glacé et vanille) et sorbets maison (abricot et framboise-verveine)	6.- (prix par boule)

Sans gluten : Ⓢ  
Végétarien : Ⓥ



## ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

### Viandes

Bœuf : Val d'Anniviers, Suisse

Buffle : Val de Travers, Suisse

Volaille : Suisse

### Poissons

Saumon : Suisse selon arrivage

Truite blanche : Suisse

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

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 à Sion pour les fruits de saison, les jus de fruits, certains de nos vins et eaux-de-vie



Café Choucas, torréfacteur à Crans-Montana



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



La viande de buffle de la Ferme Stähli à Travers (NE) pour la cuisine

