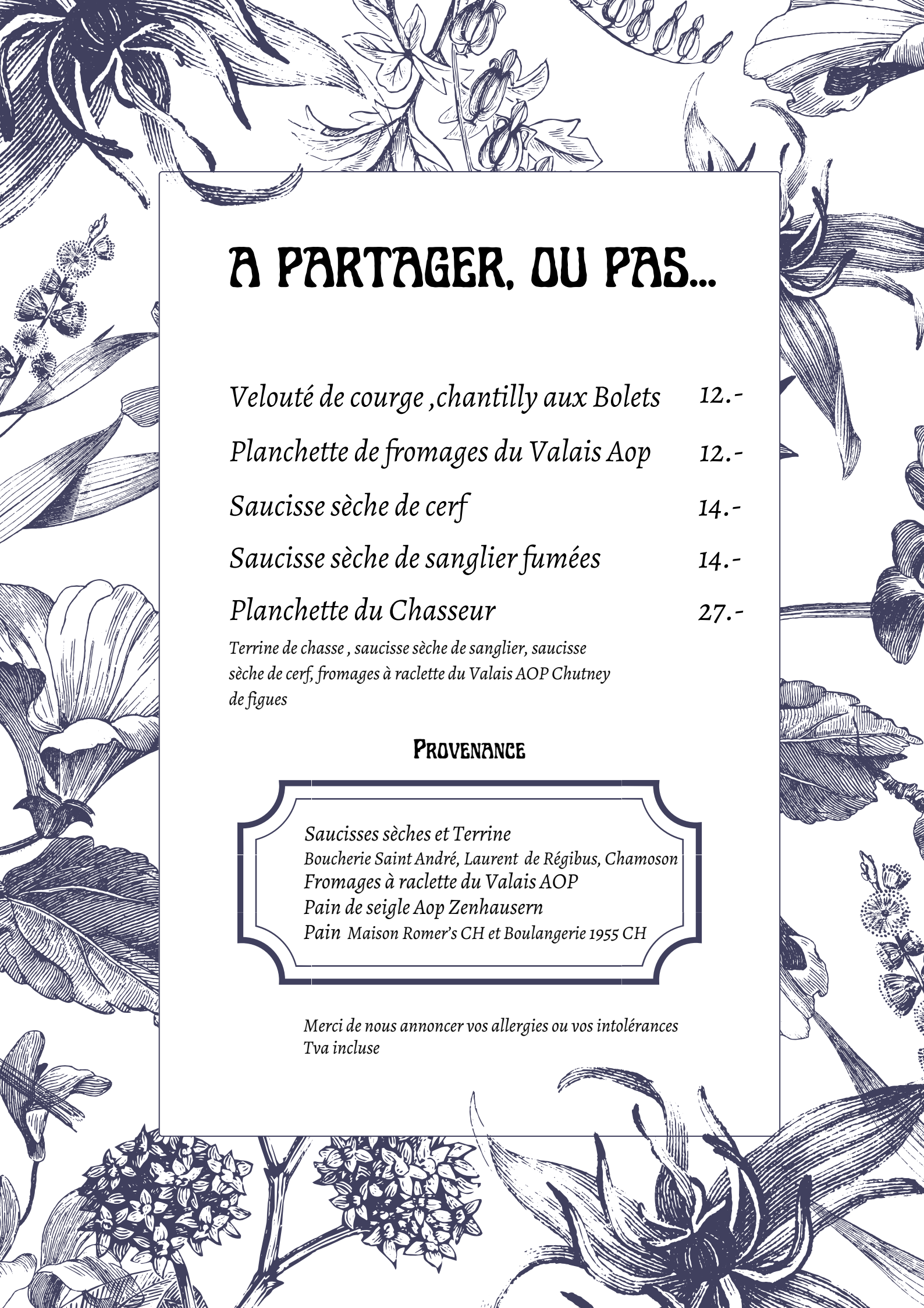




## A PARTAGER, OU PAS...

*Velouté de courge ,chantilly aux Bolets* 12.-

*Planchette de fromages du Valais Aop* 12.-

*Saucisse sèche de cerf* 14.-

*Saucisse sèche de sanglier fumées* 14.-

*Planchette du Chasseur* 27.-

*Terrine de chasse , saucisse sèche de sanglier, saucisse  
sèche de cerf, fromages à raclette du Valais AOP Chutney  
de figues*

### PROVENANCE

*Saucisses sèches et Terrine*

*Boucherie Saint André, Laurent de Régibus, Chamoson*

*Fromages à raclette du Valais AOP*

*Pain de seigle Aop Zenhausem*

*Pain Maison Romer's CH et Boulangerie 1955 CH*

*Merci de nous annoncer vos allergies ou vos intolérances  
Tva incluse*

# FONDUES DE VIANDE DE CHASSE

*A volonté (dès 2 personnes)*

*Un caquelon à choix par table*

*Servie avec un velouté de courge en entrée  
Mayonnaises maison, kenèfles soufflées,  
garnitures de chasse*

## *Fondue Chinoise*

43.-

*Viande de cerf et chevreuil - bouillon maison*

## *Fondue Bacchus*

43.-

*Viande de cerf et chevreuil - vin rouge - bouillon maison*

## *Fondue "Les Violettes de chasse"*

47.-

*Viande de cerf et viande de cerf marinée  
bouillon maison*

## *Fondue Bourguignonne*

47.-

*Viande de cerf et chevreuil, huile suisse*

### PROVENANCE

*Viande de Chasse*

*Boucherie Saint André, Laurent de Régibus, Chamoson*

*Origine de la viande Suisse*

*Les prix indiqués pour les plats sont par personne.*

*Une assiette partagée engendrera un supplément de Fr. 10.-*

*Merci de nous annoncer vos allergies ou vos intolérances*

*Tva incluse*