



Le midi

Du mardi au vendredi

Le chef vous propose **un plat du jour à 19.-**

Entrée/plat **ou** Plat/dessert pour **22.-**

Entrée/plat/dessert pour **24.-**

En apéritif

Apéro duo, 5dl de planteur, 6 acras, 4 gambas croustillantes, 2 toasts créole _____ **32.-**

Acras antillais x6 _____ **9.-**

Boudins noir créole sur toast x4 _____ **10.-**

12 toasts de tartare de bœuf _____ **28.-**

3 acras + 1 planteur _____ **12.-**

3 boudins créoles sur toast

+ 1 planteur _____ **14.50**

Gambas croustillantes _____ **13.50**

LA CARTE DU MOMENT

★★★★★★

LES ENTREES

	ENTREE	PLAT
Salade verte	6.50	
Salade mêlée du Buffet	10.50	
Carpaccio de cerf, copeaux de vieux fromages, et saladine (avec frites en plat)	18.-	34.-
Œuf poché croustillant, purée du moment truffée, sauce passion	15.-	
Assiette créole (salade vinaigrette mangue, acras, toast créole et gambas croustillantes)	15.-	25.-

LES VIANDES

Filet de selle de chevreuil, garniture chasse, Sauce colombo et airelles, spaetzlis	52.-
Homer part à la chasse (civet)	32.-
Tartare de bœuf (Boucherie Saint André, Chamoson), toast et frites	35.-

LES POISSONS

Filet de poisson du moment, écrasé d'igname, vierge de saison et légumes du moment	38.-
Civet de Gambas, spaetzlis, garniture chasse	36.-

LES DESSERTS

Assiette de fromages «La Grenette de Conthey»	15.-
Création du chef	12.-
Tartelette tiède à la châtaigne et sorbet figues (8 min de cuisson)	10.-
La gourmandise du chasseur : glace marron, meringue, liqueur de noisette, crème	12.-
Mille-feuille au café, sorbet coco	10.-
Une boule de glace à choix + expresso	6.50
Smally (1boule de glace ou sorbet arrosé)	8.-
Parfums : vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, pistache, abricot, figue, coco, rhum raisin, citron vert, marron)	

*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

Nous n'acceptons pas la postfinance