



# Carte du soir

## Entrées

Salade du Marché, vinaigrette maison	petite 6.- / moyenne 9.-
Velouté de Courge et son Nuage Crémeux, éclats de marrons	9.-
Carpaccio de Cerf, marrons caramélisés	17.-
Os à Moelle Gratiné à la Fleur de Sel, accompagné de sa saladine	15.-

## Plats

Notre spécialité: <b>LA FONDUE ANNIVARDE</b>	dès 2 personnes	42.-
200gr de viande de boeuf rassie du Val d'Anniviers marinée aux herbes des alpages, cuite dans son bouillon au vin, "recette Le Châtel" (façon fondue chinoise), servi avec une salade en entrée, frites et sauces maison		
La Chasse (selon arrivage)		42.-
Accompagnée de sa garniture traditionnelle		
La Fondue de Chasse	dès 2 personnes	49.-
Différents morceaux de viande de chasse, cuits dans du bouillon (façon fondue chinoise), accompagnés de la garniture traditionnelle de chasse		
Vitello Tonnato de Porc		28.-
Fines tranches de filet de porc froid nappées de sauce au thon, servi avec des frites maison		
Tagliatelles aux Champignons des Bois et Morilles		26.-
Thon Snacké en Croûte de Sésame et Wasabi		38.-
Accompagné de quinoa, riz, avocat et concombre		
Votre Burger Personnalisé		dès 19.50
Demandez et remplissez votre liste de souhaits!		
Servi avec une salade mêlée en entrée (aussi possible en version végétarienne)		

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire,  
notre personnel pourra vous renseigner sur les produits de la carte.

