

Carte du soir

Entrées

Salade du Marché, vinaigrette maison	petite 6.- / moyenne 9.-
Terrine de Fois Gras aux Coings du Chef Accompagnée de sa brioche maison	17.-
Os à Moelle Gratiné à la Fleur de Sel Accompagnée de sa saladine	15.-
Soupe du Chalet Parce que y a rien de tel en plein hiver :-)	entrée 10.- / plat 19.-

Plats

Notre spécialité: LA FONDUE ANNIVARDE 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	dès 2 personnes	42.-
Duo de Tartares de Boeuf à l'Huile de Truffe Blanche et "Façon Anniviarde" Accompagné d'une petite salade, de frites maison et toasts		35.-
Filet de Boeuf et sa Réduction de Pinot Noir, Chanterelles et Lardons Mousse de panais, romanesco et gratin dauphinois		48.-
Pavé d'Espadon et son Emulsion aux Epices Indiennes et à la Mandarine Riz complet et crème de petits pois		38.-
Pad Thaï aux Crevettes		30.-
Votre Burger Personnalisé Demandez et remplissez votre liste de souhaits! Servi avec une salade mêlée en entrée (aussi possible en version végétarienne)		dès 19.50