

Entrées	Entrée	Plat
Mesclun de salade <i>Mixed salad leaves</i>	 6,00	
Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	 8,00	
Salade du Relais <i>Tomme Val de Bagnes chaude, serpolet et myrtilles en feuille de brick</i> <i>Salad with baked "Tomme de Bagnes", wild thyme and blueberries</i>	 16,00	25,00
Ardoise de l'Entremont <i>Viande séchée, jambon cru, lard, saucisses, fromage et pain de seigle</i> <i>with dried meat, raw ham, bacon, sausages, cheese and rye bread</i>	17,00	27,00
Ardoise de viande séchée <i>Homemade dried meat served with rye bread</i>	19,00	29,00
Plats		
Fondue nature (200 g.) <i>Cheese fondue</i>		24,00
Fondue au bolets et chanterelles (200 g.) <i>Cheese fondue. With boletus and chanterelles</i>		29,00
Croûte au fromage (Bagnes 4) <i>Suppléments: Oeuf 1,50, Jambon 1,50, Chanterelles 4.-</i> <i>Extras: Egg 1,50; ham 1,50; Chanterelles 4.-</i>		19,00
Pavé de bœuf sur Ardoise (200 g., supplément de 100 g. 11.-) <i>Sauce au poivre vert et Gênépi, duo de beurres maison, pommes allumettes ou duo de spätzli</i> <i>Beef steak with green Pepper sauce and gênépi, duo of herb butters, pommes allumettes or duo de spätzli</i>		45,00



	<i>Prix en CHF</i>	
<i>Entrées</i>	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Velouté de Courge aux épices douces</i> <i>Smooth vegetable soup with sweet spices</i>	8,00	
<i>Velouté de Courge aux épices douces avec ballotine de foie gras au genepi sur pain grillé</i> <i>Smooth vegetable soup with sweet spices with ballotine of foie gras with genepi, served on toast</i>	16,00	
<i>Salade d'automne</i> <i>Avec terrine de chasse maison et chutney aux mirabelles</i> <i>With home made venison terrine and mirabelle chutney</i>	16,00	25,00
<i>Atriaux de cerf maison</i> <i>Sauce airelles et merlot</i> <i>Cranberry and merlot sauce</i>	16,00	25,00
<i>Croûte des bois</i> <i>Pain grillé et champignons sauvages</i> <i>Toasted bread and wild mushrooms</i>	17,00	27,00
 <i>Nos Viandes</i>		
<i>Duo de tartare de cerf et chanterelles</i> <i>Avec rebib de vieux fromage de Bagnes</i> <i>With aged rebib cheese from Bagnes</i>		36,00
<i>Civet de chevreuil parfumé aux bourgeons de sapin</i> <i>Venison stew infused with fir buds</i>		34,00
<i>Entrecôte de cerf sur ardoise</i> <i>Beurres aux airelles, sauces poivre vert, réduction aux myrtilles</i>		48,00
<i>Medaillons de chevreuil poêlés et sauce aux myrtilles ou senteur des bois.</i> <i>Seared venison medallions with blueberry or creamy mushroom sauce</i>		48,00
 <i>Garnitures: Duo de spätzli ou pommes allumettes, choux rouges et choux frisés braisés, châtaignes confites, fruits d'automne</i>		



Enfants

Prix en CHF

Plat

Croûte au fromage

11,00

Pommes allumettes

7,50

Mini steak de bœuf, pommes allumettes

16,00

Nuggets maison, pommes allumettes

12,00

Desserts

Crème Brulée à la châtaigne

12,00

Moelleux au chocolat

14,00

Assortiments de fromages

16,00