



Menu de Pâques

Dimanche 5 avril 2026 dès 12h00

Amuse-bouche

Crevettes à la mangue et tomates datterino

Saladine de filets de perche

Antipasti de légumes grillés

Contre-filet de bœuf

Sauce aux champignons des bois

Gratin valaisan

Tiramisu maison et sa glace à la framboise, fruits rouges.

Buffet de chocolats de Pâques

de Jérémy Ramsauer à Sierre



74.-



Nos gourmandises

	Entrée	Plat
Salade de crevettes Black Tiger et saumon fumé Saumon fumé – câpres – oignons – crevettes Black Tiger Panaché de salades	Fr. 19.00	Fr. 28.50
Quiche saviésanne aux poireaux et lardons fumés Lardons fumés – fromage d'alpage - poireaux Saladine de saison		Fr. 23.50
Canard croustillant – sauce aigre-douce Nouilles jaunes aux légumes		Fr. 35.00
Crevettes Black Tiger Au curry rouge – lait de coco – basilic thai Nouilles jaunes aux légumes croquants		Fr. 38.50
Risotto parfumé au safran Crevettes Black Tiger – Légumes grillés		Fr. 39.50
Filet mignon de porc – sauce morilles Pommes frites - Bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 39.50
Rack d'agneau – beurre Café de Paris Pommes allumettes – bouquet de légumes Saladine de saison en entrée		Fr. 47.00
Côte de bœuf sur pierrade 400 gr Pommes allumettes – panaché de légumes Trio de sauces Saladine de saison en entrée		Fr. 48.00