



CARTE DES METS



GOÛTEZ LE CONZOR

MENU SIGNATURE

Pour commencer...

SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU CONZOR

*avec fromage de chèvre en feuilles de brique,
tomates séchées à l'huile et noix*

Pour continuer...

CASARECCE AVEC SAUCE AUX NOIX

avec julienne de viande séchée Valaisanne et truffe

PALETTE DE BŒUF 48 HEURES

*cuisson basse température, jus verjus, purée de
pommes de terre, légumes de saison*

Pour finir...

CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN

avec crème chantilly au café

75.- par personne

**Le menu dégustation est un menu fixe qui ne peut pas être modifié*

Tout les prix sont en CHF/TTC

ENTRÉES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU CONZOR   	16.-
<i>avec fromage de chèvre en feuilles de brique, tomates séchées à l'huile et noix</i>	
SALADE MÊLÉE 	7.-
SOUPE DU JOUR 	10.-
CRÈME DE COURGE   	14.-
<i>velouté de courge, mousse de lait d'amande et crumble de châtaignes</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON   	28.-
<i>avec noisette concassée, compote de pomme, zestes d'orange confits et brioche</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES 	25.-
<i>accompagnée d'une purée de courge, chutney de poire, chips de betterave, pignons de pin</i>	
TARTARE DE BOEUF (90 GR)  	23.-
<i>servi avec toast</i>	

PÂTES

GNOCCHI AU PESTO MAISON    	27.-
<i>assaisonné avec tomates confites maison et ricotta salée</i>	
TAGLIATELLE AU RAGOÛT DE BŒUF ET SIRALINE 	25.-
CASARECCE AVEC SAUCE AUX NOIX    	24.-
<i>avec julienne de viande séchée Valaisanne et truffe</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS  	30.-

TERRE

SUPRÊME DE PINTADE 	42.-
accompagné d'une purée de pommes de terre, légumes de saison, jus à la truffe et lamelles de truffe	
PARMIGIANA  	25.-
gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella et parmesan	
PALETTE DE BŒUF 48 HEURES 	42.-
cuisson basse température, jus verjus, purée de pommes de terre, légumes de saison	
FAUX FILET DE BŒUF 	51.-
accompagné de pommes de terre sautées, légumes de saison, jus au fromage bleu et sauge	
BURGER DE BŒUF DU CONZOR  	34.-
avec fromage à raclette et viande séchée Valaisanne, garniture et frites maisons	

MER

TENTACULE DE POULPE SNACKÉE	40.-
accompagnée de trévises et purée de pois chiches	
FILET DE TRUITE DU VALAIS  	35.-
servi avec pommes de terre sautées, légumes de saison, sauce au fenouil et amandes effilées	

DESSERTS MAISON

FONDANT AU CHOCOLAT   	14.-
crème chantilly au gingembre et au miel et sorbet abricot	
APFELSTRUDEL   	14.-
glace vanille	
COUPE D'HIVER 	12.-
purée de dattes, fruits de saison, oranges caramélisées, génoise et sorbet citron	
CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN 	15.-
avec crème chantilly au café	
SALADE DE FRUITS	10.-
SÉLECTION DE SORBETS ET DE GLACES	4.-

INFORMATIONS ET ALLERGÈNES



Végétarien



Végétalien (Vegan)



Gluten



Lactose



Noix, Graines

Pour toute autre intolérance ou allergie merci de contacter notre équipe

ORIGINE DES VIANDES & POISSONS

Truite - Suisse

Poulpe - Océan Atlantique Centre Est (FAO 34)

Saint Jacques - Atlantique Nord-Ouest (FAO 21)

Pintade - France

Bœuf - Suisse

Foie Gras - France