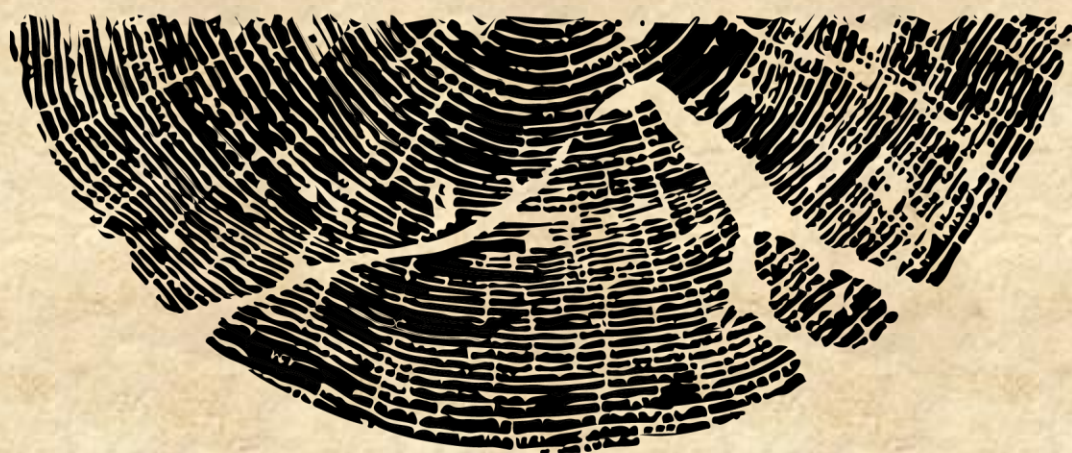


LE BOIS SAUVAGE



CAFÉ RESTAURANT
LES MASSES HÉRÉMENCE

Entrée

Œufs cocotte fermiers sauce légèrement fumée, chips de lard du Valais	15.-
Foie gras de canard au torchon, chutney d'abricots du Valais au gingembre, toasts grillés	24.-
Salade sérac, betterave rouge, jambon du pays IGP et huile de noisette	16.- / 25.-
Duo de Gravlax de perche et truite du Valais et ses condiments	19.-

Plat principal

Pièce de bœuf noble et sa sauce pinot noir, échalotes confites et pommes crémeuses	45.-
Carré d'agneau en croûte d'herbes du jardin, pesto du Bois Sauvage, cromesquis au cœur fondant et ses légumes du soleil	39.-
Hamburger d'Hérens (Viande de bœuf fleur d'Hérens, raclette du Valais, viande séchée, tomate, oignon, cornichon)	26.-
Filets de perche du Lötschberg snackés, sauce à l'absinthe, poêlée de légumes et pomme de terre grenailles rôties	46.-
Risotto du Bois Sauvage aux légumes de saison	21.-

Dessert

Assortiments de fromages du Valais	12.-
Tarte Tatin revisitée aux abricots du Valais rôti au romarin, glace à la noix de pécan caramélisée	15.-
Compotée de fruits rouges infusé à la verveine et capucine, glace au lait fermier et tuile du jour	13.-
Panna cotta à la vanille marmelade d'abricots du Valais, aromatisée au gingembre	14.-
Le véritable moelleux au chocolat 70% et sa glace au caramel	15.-
Coupe de glaces ou sorbets maison de saison	4.- (la boule)

**** Nous vous remercions de vous adresser au personnel pour tout ce qui concerne les allergènes****
Provenance des viandes : Bœuf (Valais /Suisse), Agneau (Valais/Suisse), Volaille (Suisse), Perche et Truite (Valais)

Menu du terroir

Duo de Gravlax de perche et truite du Valais

Jeunes pousses de salade

Légumes croquants

Trilogie de bœuf et beurre café de Paris

(Filet de bœuf, carpaccio de bœuf, viande séchée)

Primeurs de saison

Gratin dauphinois du Chef

Assortiments de fromage du Valais

Tarte Tatin revisitée aux abricots du Valais

Glace à la noix de pécan

Menu complet : 71.-

Accord Mets Vin : 91.-

3 plats (*entrée, plat, dessert ou fromage*) 61.-

**** Nous vous remercions de vous adresser au personnel pour tout ce qui concerne les allergènes****
Provenance des viandes : Bœuf (Valais /Suisse), Agneau (Valais/Suisse), Volaille (Suisse), Perche et Truite (Valais)

Menu business

Salade de sérac du Valais et betterave rouge

Jambon du pays IGP

Huile de noisette et balsamique

Entrecôte parisienne et beurre café de paris

Primeurs de saison

Pommes grenailles rôties aux herbes fraîches

Assortiment de fromage du Valais

Panna cotta à la vanille

Marmelade d'abricots du Valais

Aromatisée au gingembre

Menu complet 61.-

Accord Mets Vins 81.-

3 plats (*entrée, plat, dessert ou fromage*) 51.-

**** Nous vous remercions de vous adresser au personnel pour tout ce qui concerne les allergènes****
Provenance des viandes : Bœuf (Valais /Suisse), Agneau (Valais/Suisse), Volaille (Suisse), Perche et Truite (Valais)

Nos Suggestions

Fondue de bœuf

Unique (200gr/personne) 35.-

À discrétion 42.-

Fondue Volaille

Unique (200gr/personne) 31.-

À discrétion 37.-

Fondue Le Bois Sauvage

(Bœuf, volaille, bœuf mariné façon bois sauvage)

Unique (200gr/personne) 39.-

À discrétion 45.-

Nos fondues, bouillon de viande (Chinoise), vin rouge (Bacchus),

à l'huile (Bourguignonne, uniquement en terrasse) sont accompagnées de :

Salade mêlée

Sauces : curry, ail, épicée, échalote vin rouge

Pommes grenailles façon potatoes

**** Nous vous remercions de vous adresser au personnel pour tout ce qui concerne les allergènes****

Provenance des viandes : Bœuf (Valais /Suisse), Agneau (Valais/Suisse), Volaille (Suisse), Perche et Truite (Valais)

Menu enfant

Salade mêlée

Chicken nuggets et potatoes

Sorbet ou glace maison

Menu complet 14.-

Pour les enfants nous vous proposons également la possibilité de choisir à la carte un plat qui sera servi en demi-portion moyennant une réduction du prix de base.