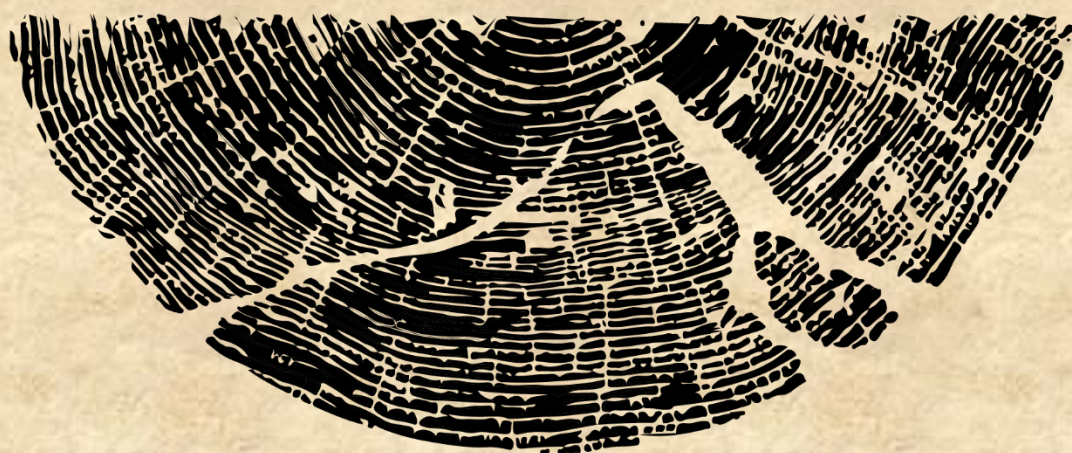


LE BOIS SAUVAGE



CAFÉ RESTAURANT
LES MASSES HÉRÉMENCE

Le coin de Saison

Entrée

L'œuf cocotte et sa crème légèrement fumée au lard Paysan, croûtons dorés au beurre et chips d'oignon	15.-
Le foie gras mariné aux épices d'hiver, condiments de pommes Golden et noisettes torrifiées servis sur son lit de pain d'épice toasté	24.-
La crème onctueuse infusée au foin, ses condiments valaisans et grignons dorés	16.-
La raviole de topinambours à la truffe noire et son bouillon de volaille monté à la crème	19.-

Plat Principal

Carré d'agneau en croûte d'herbes du jardin, pesto du Bois Sauvage, cromesquis au cœur fondant d'Alpage et ses légumes rôtis	42.-
Filets de perche du Lötschberg snackés, sauce au Génépi, les légumes oubliés et pommes de terre grenailles rôties	46.-
Risotto du Bois Sauvage aux champignons et légumes de saison	21.-
Tournedos Rossini au foie gras mi-cuit, panais en deux façons et pommes grenailles du primeur	48.-

Dessert

Les macarons à la réglisse et leur pointe de chocolat	14.-
Le véritable moelleux au chocolat 70% et sa glace au caramel	15.-
La forêt du bois sauvage	18.-
L'orange revisitée en 5 façons	14.-
L'assortiment de fromages valaisan (<i>Persillé, Raclette, Tomme et Chèvre</i>)	12.-
La coupe de glaces ou sorbets de saison fait maison	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, Caille (Suisse) ; Perche (Valais)

Menu du Terroir

La mise en bouche du Bois Sauvage

La raviole de topinambours à la truffe noire
et son bouillon de poule monté à la crème

Le fish and chips du Lötschberg revisité

Le suprême de caille cuite en basse température
son jus corsé
fine purée de lentilles parfumée au lard du Valais
pépites de pruneaux et noisettes

Le trou normand de saison

L'assortiment de fromages du Valais

(Persillé, Raclette, Tomme et Chèvre)

La forêt du Bois Sauvage

Menu complet : 98.-

Accord Mets et Vins : 118.-

6 services *(dessert ou fromage à choix)* 88.-

Accord Mets et Vins 108.-

**** 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, Caille (Suisse) ; Perche (Valais)

Le coin des Fondues

Les fondues de fromage

Fondue de fromage	21.-
Fondue de fromage à la tomate	23.-
Fondue de fromage à la truffe	28.-

Les fondues de viande

Fondue de bœuf	
Unique (200gr/personne)	35.-
À discrétion	42.-
Fondue de Bœuf façon Bois Sauvage	
(Bœuf race d'Hérens mariné façon bois sauvage)	
Unique (200gr/personne)	38.-
À discrétion	44.-
Fondue Le Bois Sauvage	
(Bœuf, volaille, bœuf race d'Hérens 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

**** 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, Caille (Suisse) ; Perche (Valais)

Menu Enfant

Salade mêlée

Chicken nuggets et potatoes

Sorbet ou glace maison

Menu complet 16.-

L'assiette 10.-

(jusqu'à 12 ans)