



LE BOIS SAUVAGE



CAFÉ RESTAURANT
LES MASSES HÉRÉMENCE

Les Entrées

L'Œuf cocotte et sa crème légèrement fumée au lard paysan, croûton doré et chips d'oignon	15.-
Les ravioles de sérac aux herbes et son coulis de chlorophylle d'épinards	16.-
Le carpaccio de saumon, huile de noix, crème d'aneth et poivre rose	19.-
La poêlée de chanterelles en persillade et ses toasts grillés	18.-/ 28.-
Les escargots de Bourgogne poêlés au beurre et son effiloché de bœuf mijoté, variation d'herbes Shizo	24.-

Les Plats Principaux

Le carré d'agneau en croûte d'herbes du jardin, pesto du Bois Sauvage, cromesquis au cœur fondant d'alpage et ses légumes de saison	42.-
Le risotto crémeux aux chanterelles poêlées en persillade	28.-
Le burger Valaisan pur bœuf fleur d'Hérens, lard grillé, fromage du valais, oignons croustillants, sauce miel et moutarde, buns au sel fumé simple /double viande	28.- /34.-
Le filet de cannelle rôtie, purée de patate douce à la noisette, variation de légumes du moment	40.-
Le filet de truite snaké, légumes croquants et sa sauce à la Petite Arvine façon beurre blanc	38.-
Le médaillon de filet mignon de porc en croûte d'olive noire sauce morille et légumes de saison	39.-
Le pavé d'entrecôte rassis sur os cuit à basse température, mille feuilles de pomme de terre, jardin de légumes et son jus de viande et chanterelles	54.-

**** nous vous remercions de vous adresser au personnel pour toute allergie ou indisposition à certains ingrédients****

**Provenance des produits : bœuf (Suisse/Allemagne) agneau (Suisse/Nouvelle-Zélande) saumon (Suisse/Irlande) porc (Suisse)
poulet (Suisse/Slovénie/France) canard (France) truite (Suisse/France)**

Les Desserts

L'orange revisitée en 5 façons	14.-
Le véritable moelleux au chocolat cœur cacahuète, glace vanille de Madagascar	15.-
Le cylindre crémeux façon tarte au citron déstructurée	16.-
La coupe de glaces ou sorbets de saison maison	4.- (la boule)
Nos sélections de fromages et son chutney rhubarbe	15.-

**** nous vous remercions de vous adresser au personnel pour toute allergie ou indisposition à certains ingrédients****

**Provenance des produits : bœuf (Suisse/Allemagne) agneau (Suisse/Nouvelle-Zélande) saumon (Suisse/Irlande) porc (Suisse)
poulet (Suisse/Slovénie/France) canard (France) truite (Suisse/France)**

Le coin des fondues

Les fondues au fromage

- Fondu de fromage (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP) 21.-
- Fondu au fromage au lard Valaisan et champignons 26.-
- Fondu à la tomate 23.-

Les fondues à la viande

• Fondu de bœuf

- Unique (200grs /personne) 35.-
À discréton 45.-

• Fondu de bœuf mariné

(Bœuf race d'Hérens mariné façon Bois Sauvage)

- Unique (200grs /personne) 38.-
À discréton 47.-

• Fondu le Bois Sauvage

(bœuf, volaille, bœuf race d'Hérens mariné façon Bois Sauvage)

- Unique (200grs /personne) 39.-
À discréton 48.-

Nos fondues à la viande sont accompagnées d'une salade mêlée, de pommes de terre grenaille et de sauces (curry, ail, épicée, échalote vin rouge)

3 bouillons au choix :

- Traditionnelle Chinoise
- L'incontournable Bacchus
- Bourguignonne (servie uniquement en terrasse)

** nous vous remercions de vous adresser au personnel pour toute allergie ou indisposition à certains ingrédients**

Provenance des produits : bœuf (Suisse/Allemagne) agneau (Suisse/Nouvelle-Zélande) saumon (Suisse/Irlande) porc (Suisse) poulet (Suisse/Slovénie/France) canard (France) truite (Suisse/France)

Menu Dégustation

La mise en bouche du Bois Sauvage

Les escargots de Bourgogne poêlés au beurre et son effiloché de bœuf mijoté,
variation herbes Shizo

Le pavé d'entrecôte rassis sur os cuit à basse température, mille feuilles de pomme
de terre, jardin de légumes et son jus de viande et chanterelles

Le trou normand de saison liqueur artisanale de la famille Riand

Nos sélections de fromages d'ici et d'ailleurs

Le cylindre crémeux façon tarte au citron déstructurée

Menu complet :
94.-

Accord mets et vins :
114.-

** nous vous remercions de vous adresser au personnel pour toute allergie ou indisposition à certains ingrédients**

Provenance des produits : bœuf (Suisse/Allemagne) agneau (Suisse/Nouvelle-Zélande) saumon (Suisse/Irlande)
porc (Suisse) poulet (Suisse/Slovénie/France) canard (France) truite (Suisse/France)

Menu enfant

Salade mêlée

Chicken nuggets et potatoes

Sorbet ou glace maison

Menu complet 16.-

L'assiette 10.-

(Jusqu'à 12 ans)

**** nous vous remercions de vous adresser au personnel pour toute allergie ou indisposition à certains ingrédients****

**Provenance des produits : bœuf (Suisse/Allemagne) agneau (Suisse/Nouvelle-Zélande) saumon (Suisse/Irlande)
porc (Suisse) poulet (Suisse/Slovénie/France) canard (France) truite (Suisse/France)**