



LE BOIS SAUVAGE



CAFÉ RESTAURANT  
LES MASSES HÉRÉMENCE

## Les Entrées

L'œuf cocotte bio de la ferme « Les devins » et sa crème légèrement fumée au lard paysan, disque croustillant de pain, oignons rouges confits et chips de lard	16.-
La crème onctueuse infusée au foin, habillée de caviar de truite, de carottes en deux façons, de purée d'oignons rouges, de pickles d'oignons et d'une huile menthe-basilic	19.-
La buchette au chèvre frais, pain aux noix, tuile au miel, et condiments raisin, noisette et poudre d'herbes bio	18.-
La déclinaison de patate douce en gaufrette, purée rôtie, chips et sphère à l'orange sanguine, sauce gastrique à l'orange	16.-
Les Saint-Jacques rôties et pochées sur table, purée de panais, bouillon de sauge et citronnelle, gingembre confit, cébette et feuilles de nori	24.-

## Les Plats Principaux

Le carré d'agneau en croûte d'herbes, purée de choux-fleurs, poireau rôti, huile d'ail noir et chips vert de poireaux	42.-
L'aiguillette de bœuf cuite à basse température laquée au Teriaki, jus de viande à base de vin rouge, polenta au thym, purée d'oignons rouges et fruits secs	44.-
Le burger Valaisan pur bœuf fleur d'Hérens, fromage d'Hérémente, confit d'oignons paprika et muscade, chips de patate douce et bun au sel fumé, pommes grenailles simple / double viande	28.- / 34.-
Le cœur de noix de veau cuit à basse température fumé au mélèze, salsifis rôtis, topinambour mariné à l'huile de noisette, betterave jaune légèrement vinaigrée, boulgour soufflé, poudre de betterave et sauce anisée	48.-
Le risotto de lentilles beluga au fromage du pays, huile de truffe, chanterelles, pignons de pain et câprons	28.-
Le suprême de pintade, légumes racines et sauce vin jaune avec l'idée d'un café crème	39.-
Le filet de brochet, panais décliné en trois façons, émulsion gingembre et citronnelle	36.-

**\*\* 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)  
volaille (Suisse/France) brochet (Suisse) veau (Suisse)

## Les Desserts

La tarte aux agrumes revisitée, sorbet au mélèze	16.-
Le véritable moelleux au chocolat cœur cacahuète, crumble cacao, poire de praliné, glace vanille de Madagascar	15.-
Le cylindre croustillant autour de la pomme et de la bière	16.-
La coupe de glaces ou sorbets de saison maison	4.- (la boule)
Nos sélections de fromages et son chutney	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)  
volaille (Suisse/France) brochet (Suisse) veau (Suisse)**

# Le coin des fondues

## Les fondues au fromage

- Fondue de fromage (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP) 22.-
- Fondue au fromage et à la truffe 27.-

## Les fondues à la viande

- **Fondue de bœuf**

Unique (200grs /personne) 35.-

À discrétion 45.-

- **Fondue de bœuf mariné**

(Bœuf race d'Hérens mariné façon Bois Sauvage)

Unique (200grs /personne) 38.-

À discrétion 47.-

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)  
volaille (Suisse/France) brochet (Suisse) veau (Suisse)

# Menu Dégustation

La mise en bouche du Bois Sauvage

\*\*\*\*\*

La déclinaison de patate douce en gaufrette, purée rôtie,  
chips et sphère à l'orange sanguine, sauce gastrique à l'orange

\*\*\*\*\*

Les Saint-Jacques rôties et pochées sur table, bouillon de sauge et citronnelle,  
gingembre confit, cébette et feuilles de nori

\*\*\*\*\*

L'aiguillette de bœuf cuite à basse température laquée au Teriaki, jus de viande  
à base de vin rouge, polenta au thym, purée d'oignons rouges et fruits secs

\*\*\*\*\*

Le trou normand de saison liqueur artisanale de la famille Riand

\*\*\*\*\*

Nos sélections de fromages d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*\*

La tarte aux agrumes revisitée, sorbet au mélèze

Menu complet :

96.-

Accord mets et vins :

125.-

\*\* 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)  
volaille (Suisse/France) brochet (Suisse) veau (Suisse)

# 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)  
volaille (Suisse/France) brochet (Suisse) veau (Suisse)**