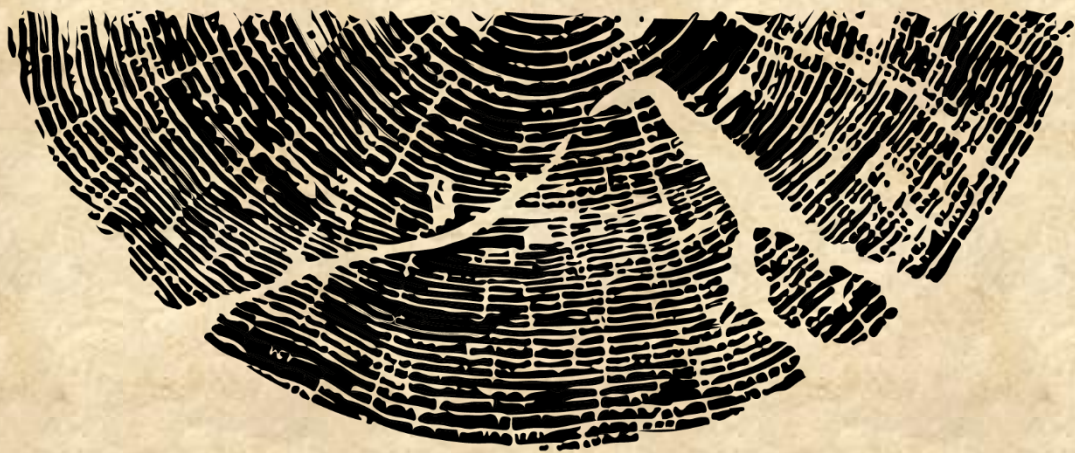


LE BOIS SAUVAGE



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)**