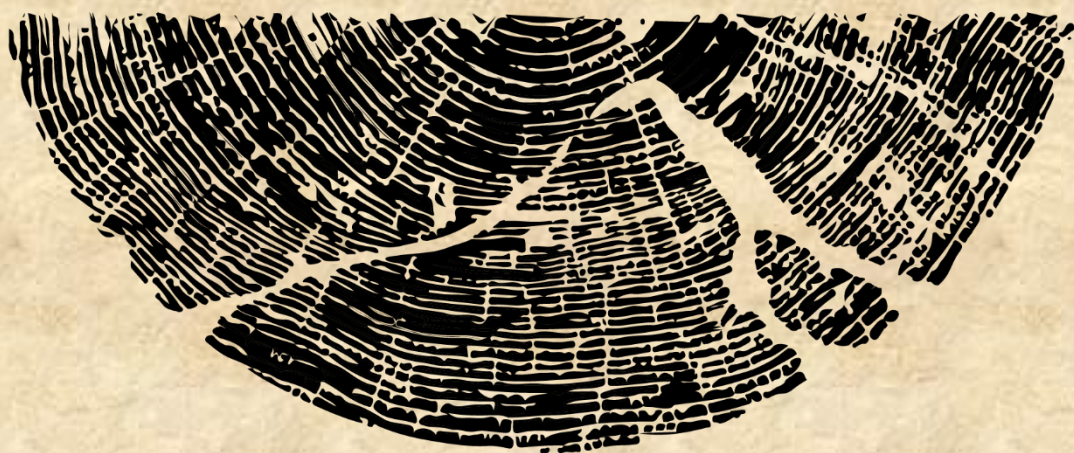


LE BOIS SAUVAGE



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 langoustine et crevette, bouillon émulsionné au gingembre et citronnelle	16.-
Le gravelax de saumon asperges du valais crème de raifort et pickles de légumes croquant	18.-
Le Parfait de fois gras et son pain d'épice du chef, chutney pomme golden et tuile croustillante aux éclats de noisettes	18.-

Les Plats Principaux

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.-
Filet de perches du Lötschberg snackés, émulsion coco citronnelle, garniture de saison et pomme de terre fondante	44.-
Le risotto aux champignons et légumes de saison	21.-
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	26/32.-
St Jacques rôties au beurre noisette, déclinaison de panais et son jus de viande	32.-
Filet de bœuf mariné aux épices grand St Bernard, cuisson basse température, mille feuilles de pomme de terre et betterave en 3 couleurs	48.-

Les Desserts

L'orange revisitée en 5 façons	14.-
Le véritable moelleux au chocolat 70% et cacahuète, glace vanille de Madagascar	15.-
La coupe de glaces ou sorbets de saisons fait maison	4.- (la boule)
Le plateau de fromages et son chutney rhubarbe	12.-
Dentelle de crêpes croustillantes, fraises Valaisanne et pointes de crème pistache	16.-

**** 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)
Perche (suisse) Saumon (Irlande) Saint Jacques (USA)

Le coin des fondues

Les fondues fromage

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

Les fondues viandes

Fondue de bœuf

Unique (200grs / personne) 35.-

À discrétion 42.-

Fondue de bœuf mariné

(Bœuf race d'Hérens mariné façon Bois Sauvage) 38.-

Unique (200grs / personne)

À discrétion 44.-

Fondue le Bois Sauvage

(Bœuf, volaille, bœuf race d'Hérens mariné façon Bois Sauvage) 39.-

Unique (200grs / personne)

À discrétion 45.-

Nos fondus viandes sont accompagnées de salade mêlée, pomme de terre grenaille et sauces (curry, ail, épicée, échalote au vin rouge)

3 bouillons au choix :

- Traditionnelle Chinoise
- L'incontournable Bacchus
- Bourguignonne (servis uniquement en terrasses)

**** 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)

Perche (suisse) Saumon (Irlande) Saint Jacques (USA)

Menu enfant

Salade mêlée

Chicken nuggets et potatoes

Sorbet ou glace maison

Menu complet 16.-

L'assiette 10.-

(Jusqu'à 12 ans)

Menu du terroir

La mise en bouche du bois sauvage

Le gravelax de saumon, asperges du Valais, crème de raifort et pickles de légumes croquant

Filet de bœuf mariné aux épices grand St Bernard, cuisson basse température, mille feuilles de pomme de terre et betterave en 3 couleurs

Trou normand de saison, liqueur artisanale de la famille Riand

Plateau de fromage du Valais

Dentelle de crêpes croustillantes, fraises Valaisannes et pointes de crème pistache

Menu complet :

80.-

Accord mets et vins :

100.-

**** 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)
Perche (suisse) Saumon (Irlande) Saint Jacques (USA)