





Chasse du Pays




Du vendredi 5 novembre (le soir) au dimanche 19 décembre 2021

OFFRE menu : 2 entrées, 1 assiette et 1 dessert Fr. 58.-

Entrées

 Velouté de courge ou de châtaignes	7.-
 Salade automnale	12.-
 Atriaux de gibier	12.-
 Terrine de cerf	12.-




Assiettes

 Médallions de cerf	34.-
 Entrecôte de sanglier	34.-
 Civet de chamois	30.-
 Vol-au-vent aux champignons	26.-

Toutes les assiettes sont servies avec accompagnements de chasse

 Accompagnements de chasse (assiette végétarienne)	23.-
---	------

Desserts

 Tarte aux noix	10.-
 Purée de marrons au kirsch, meringue	10.-
 Trio de sorbets , tuile aux épices	10.-

Origine des viandes : cerf et chamois, Valais ; sanglier, Europe

Durant cette période, seule la carte chasse est proposée ainsi que la fondue au fromage.

Ouverture du vendredi 17h00 au dimanche 17h00

Sur réservation au 027 761 14 40 ou auberge@vallondevan.ch



Propositions de vins : Syrah (cave du Chavalard)	50cll
Syrah (Florian Besse)	75cl
Cornalin (Florian Besse)	37,5 cl ou 75 cl
Cornalin (Dominique Luisier)	70 cl