## MENU/a eya

Intrées		Hats mijotés		Hat's principaux	
Salade verte	5.50/9.—	Civet de sanglier	31	Tartare de bœuf	33.–
Salade mêlée	8/13	Civet de chevreuil	34.–	Tartare de bœuf à l'italienne	35
Œuf cocotte	13.–			RibEye Rioblack argentin*	35
Velouté de courge	14			Panier vapeur de poissons (selon arrivage)	33
Planchette du chassseur	17.–	légétariens		Selle de chevreuil*	10 / porc
Terrine de lapin au foie gras, à la royale	24.—	Tagliatelles butternut, safran & châtaignes	28.–	Médaillon de chevreuil	48/pers 36
Tartare de saumon	18.–	sun un a chataignes		Cuissot de chamois	46
Coin traditionnel				Entrecôte de sanglier	30
		\ /égan		Rack de cerf	41
Fondue nature*	29	Dahl de lentilles corail	24.–		
Fondue à la tomate*	31	Duni de l'entines corun	21.	Accompagnements: frites ou écrasé de pommes de terre ou spätzli Sauces au choix : chasse, grand veneur,	
Assiette valaisanne	18/28				
Assiette de viande séchée	19/29			poivre et cafe de paris	
				*Des 2 personnes	
esserts					
Dôme au chocolat & fruits rouges				14	
Amandine aux poires			14		
Crème de marrons, meringue & double crème de Gruyère			ère	13	
Boule de glace au choix		010	3.50		
Assiette de fromages affinés (Luisier Affineur)			15		

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information concernant les allergènes. Merci de nous indiquer vos intolérances alimentaires au moment de la commande.