

La Taverne du Château

Petite carte de printemps servie tout au long de la journée

Des produits bruts livrés chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions

Tout est mijoté sur place avec passion par notre Chef de cuisine Lucas

Les entrées

Potage du jour

11.-

« Un potage réconfortant mijoté au chaudron sur feu de bois, préparé chaque jour selon les arrivages et les idées du Chef »

Deuxième service pour les appétits généreux

+ 5.-

Salade composée

Petite 9.-
Grande 15.-

« Une assiette fraîcheur où les légumes de saison se marient aux feuilles croquantes des salades du marché »

Terrine de campagne

16.-

« Un met rustique et raffiné, préparé avec soin au château selon les inspirations des saisons et les trésors du cellier »

Une petite salade verte sauce vinaigrette est servie en guise d'accompagnement

Plateau valaisan

Petit 18.-
Grand 26.-

« Un assortissement de salaisons et de fromages affinés de nos contrées valaisanne »

Tranches de viande séchée, lard sec et jambon cru artisanal, accompagnés de saucisses sèches et fromages affinés des contrées environnantes

Plateau de fromages

Petit 18.-
Grand 26.-

« Un choix où s'unissent les saveurs des alpages et des pâturages de nos contrées d'ici et d'ailleurs »

Une sélection de fromages variés, aux textures et saveurs changeantes, selon les trésors trouvés auprès des fermiers et affineurs

Os à moelle *

« Ceux qui savent, savourent... Deux pièces d'os à moelle gratinées et fondantes à souhait »

Au naturel : chapelure, fleur de sel, bouquet de poivre, baies roses et huile d'olive

15.-

Persillade : chapelure, persillade (ail, persil et huile d'olive), fleur de sel

17.-

Une petite salade verte sauce vinaigrette est servie en guise d'accompagnement

« La patience étant l'alliée des saveurs, un délai d'attente d'environ 20 minutes est à prévoir pour cette délicatesse »

* Servi uniquement du vendredi soir au dimanche midi

Les suggestions de plats

Les omelettes

« Préparées avec des oeufs d'élevage en plein air, et une noisette de beurre »

La petite (2 œufs)	10.-
La classique (3 œufs)	13.-
La grande (4 œufs)	16.-

Supplément lardons	+ 2.-
Fines herbes (persil, ciboulette, et autre selon la saison) : sur simple demande	

Porée blanche à jour de char – Met médiéval * 20.-

« Une recette inspirée du « Ménagier de Paris » (XIV°) »

Des poireaux et des oignons finement émincés, doucement mijotés dans un bouillon de bœuf aromatique.

Une touche de lait et de pain rassis pour épaissir et adoucir la texture

Agrémenté de poitrine de porc fumée pour un goût rustique et généreux

Bavette d'aloiaux de bœuf * 26.-

« Souvent rabaissée et mise à l'écart, cette pièce de bœuf saura vous séduire et vous réconcilier avec sa chair tendre et si savoureuse »

Accompagnée de pommes de terre sautées aux fines herbes et d'une jardinière de légumes de saison glacés

Au choix :

Beurre café de Paris

Sauce échalotes au vin rouge

Les linguines crème de coco et citron * 22.-

« Un plat raffiné où les linguines al dente se mêlent à une sauce crémeuse au citron et à la crème de coco »

Accompagné d'une jardinière de légumes de saison glacés

Saucisse à rôtir du château * 18.-

« Une création unique, née de la collaboration entre le château et la Boucherie Gex-Collet, nichée dans le mystérieux Val d'Illiez. Façonnée avec passion et expertise, cette saucisse artisanale, imprégnée des épices d'antan, évoque les saveurs envoûtantes des tablées médiévales »

Une petite salade verte sauce vinaigrette est servie en guise d'accompagnement

Filet de truite blanche au beurre * 25.-

« Filet de truite de pisciculture valaisanne, grillé ou meunière »

Accompagné de pommes de terre sautée aux fines herbes et d'une julienne de légumes de saison glacée

* Servi uniquement du vendredi soir au dimanche midi

Le coin des petits écuyers de moins de 12 ans

«I ci, point de festins trop copieux ni de mets trop épicés ! Ce coin est réservé aux jeunes chevaliers et dames en herbe, prêts à festoyer tout en gardant leurs forces pour les grandes batailles dans la cour du château ! »

Linguine al ragù Bolognese

12.-

«De savoureuses linguines nappées d'un ragù à la bolognaise, mijoté avec passion pour offrir un goût riche et réconfortant »

Steak haché et garnitures gourmandes

14.-

«Un steak haché de bœuf tendre et juteux, accompagné de légumes glacés de saison et d'un choix d'accompagnements : linguine au beurre ou de pomme de terre sautée.»

Aiguillettes croustillantes de colin

11.-

« De délicieuses aiguillettes de colin d'Alaska dorées, accompagné de légumes glacés de saison et d'un choix d'accompagnements linguine au beurre ou de pommesde terre sautées »

Ces mets peuvent être adaptés selon les envies ou les besoins spécifiques. N'hésitez pas à solliciter le Chef pour toute demande particulière

Les desserts

Tarte aux fruits de saison

7.-

« Préparée quotidiennement par notre Chef au gré de ses envies et des saisons. Elle saura nous rappeler nos souvenirs d'enfance »

Pâte brisée au beurre et sucrée, fruits frais, sucre et beaucoup d'amour. N'hésitez pas à demander quelle est la tarte du jour !

Avec une cuillère de crème épaisse

+ 2.-

Avec une boule de crème glacée vanille

+ 4.-

Toastée dorée selon Taillevent – met médiéval

« Une recette intemporelle tirée des pages de Taillevent, où le pain est trempé dans un mélange de lait, d'œuf et de sucre pour ensuite être doré juste à point »

Servie avec une touche de miel ou de sucre selon la tradition

Une tranche

8.-

Deux tranches

13.-

Avec une noix de crème épaisse

+ 2.-

Les crèmes glacées et sorbets

« Une sélection de crèmes glacées onctueuses et de sorbets rafraîchissants, préparés avec amour et passion par la Gelateria Patella à Martigny »

Parfums disponibles pour les crèmes glacées : chocolat, vanille, pistache, café

Sorbets : citron, poire, fraise

1 boule

4.-

2 boules

7.-

3 boules

9.-

Option gourmande :

Une cuillère de crème fraîche épaisse ou de Chantilly pour un supplément de douceur

+ 2.-

Arrosée : Williamine du Valais, Abricotine du Valais, et plus encore !

+ 6.-

Emplumeus de pommes - Met médiéval *

8.-

« Une douceur simple et élégante inspirée de Maître Chiquart (XV°), où les pommes sont travaillées avec soin pour créer une compote onctueuse et parfumée »

Des pommes fraîches, soigneusement pelées et coupées, mijotées lentement avec du sucre, du miel et une pointe de cannelle.

Une touche subtile de gingembre et de clou de girofle pour un parfum délicat.

Avec une noix de crème épaisse

+ 2.-

* Servi uniquement du vendredi soir au dimanche midi

Déclaration d'origine

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Truite : Aquaculture valaisanne, Suisse

Colin : Alaska, pêche au chalut : Pacifique nord-est, nord-ouest, Zone FAO n°67-61

Produits laitiers : Suisse

Légumes et fruits : Suisse et/ou Union-Européenne

Produits de boulangerie et de viennoiserie : Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix s'entendent en francs suisses TVA 8.1% incluse

A l'écoute de vos préférences : Que vous soyez végétarien, végétan, que vous suiviez un régime spécifique (By-pass) ou que vous ayez des intolérances ou allergies alimentaires, Petit Chef se tient à votre entière disposition pour créer des plats adaptés, savoureux et respectueux de vos besoins.

Merci d'avoir partagé ce moment avec moi.

Dans chaque plat que j'ai préparé, il y avait un peu de moi.

Un soupçon de souvenirs, une pincée de rêves, et beaucoup (beaucoup !) de passion.

Sachez que j'ai mis tout mon cœur dans votre assiette,
avec l'envie de vous offrir une vraie parenthèse de bonheur.

Si j'ai réussi à éveiller une émotion,

à faire naître un sourire,

alors tout cela en valait la peine.

Revenez quand vous voulez, ma cuisine aura toujours une place pour vous.

Avec passion,

Lucas Moser

Intendant et Chef de cuisine du Château