

La Taverne du Château

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.

Groupe de minimum 8 personnes, uniquement sur réservation

Laissez-vous inspirer...

Ici, chaque idée naît d'une envie de faire plaisir.

Chaque plat, d'une rencontre entre vos goûts et notre passion.

Prenez le temps de parcourir nos propositions,

de rêver un peu, d'imaginer beaucoup,

et surtout... d'ajuster selon vos envies.

Les grandes occasions méritent bien plus qu'un simple repas :

elles méritent un moment qui vous ressemble,

un souvenir à savourer longtemps.

À l'écoute de vos envies

Végétarien, végan, intolérant, allergique, ou simplement curieux :

tout le monde a sa place à table.

Chaque assiette est pensée avec attention,

préparée avec bienveillance,

et cuisinée avec le cœur.

Parce qu'ici, la gourmandise s'adresse à toutes et à tous,

sans exception.

Merci de nous faire part de vos préférences à l'avance. Cela nous permettra de mieux vous accueillir,

et de vous offrir un vrai moment de partage.

Le Chef Lucas

Apéritifs

Le plateau valaisan

14- / personne

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

- ⊕ Viande séchée, lard sec, jambon cru artisanal
- ⊕ Saucisses sèches
- ⊕ Fromages affinés des alpages
- ⊕ Cornichons et oignons confits au vinaigre
- ⊕ Noix et raisins secs pour une touche de douceur

Le plateau apéritif

17.- / personne

« Une sélection de mets rustiques et raffinés »

- ⊕ Tranches de viande séchée, lard sec et jambon cru artisanal
- ⊕ Saucisses sèches
- ⊕ Fromages affinés des contrées environnantes
- ⊕ Cornichons et oignons confits en vinaigre
- ⊕ Noix et raisins secs pour une touche de douceur
- ⊕ Terrine de campagne
- ⊕ Petits feuilletés dorés au four, garnis de fromage et fines herbes

Le grand plateau

23.- / personne

« Une alliance de saveurs marines et terrestres pour un moment de partage et de gourmandise »

- ⊕ Filet de truite fumé de nos contrées et crème à la ciboulette
Fumé au feu de bois, accompagné d'une crème fraîche acidulée à la ciboulette
- ⊕ Saumon Gravelax
Mariné au sel, sucre brut, aneth et baies sauvages, réalisé au Château
- ⊕ Terrine de campagne
Préparée avec amour au Château, relevée d'un bouquet de poivre et de baies
- ⊕ Petits feuilletés au fromage et aux fines herbes
Pâte croustillante et dorée, garnie d'un mélange crémeux de fromages et fines herbes
- ⊕ Légumes croquants façon dips
Bâtonnets de carottes, céleri, radis et concombres, accompagnés de deux sauces : une crème à l'ail et une moutarde douce au miel
- ⊕ Fromages affinés des alpages
Une sélection noble, servie avec des noix, du pain au levain du Château grillé au feu de bois et des confitures artisanales

« Un petit banquet de saveurs nobles et exquises, mêlant mets de terre et de mer »

- φ Tartare de bœuf au couteau
Préparé avec une touche de moutarde, d'échalotes et d'ail finement hachés, relevé de câpres et d'herbes fraîches, cognac et un trait d'huile d'olive
- φ Terrine de foie gras
Délicatement assaisonnée à la Petite Arvine, servie avec une confiture de myrtille sauvage du Val Ferret pour une touche délicate. Réalisée au Château
- φ Gambas rôties au gingembre et miel (servies froides ou chaudes)
Marinées puis légèrement rôties, servies avec une réduction de gingembre, orange et miel
- φ Taboulé aux saveurs d'Orient
Semoule de blé agrémentée de tomates, concombres, persil frais, menthe et un trait d'huile d'olive
- φ Tartines de pain au levain, beurre citronné et saumon fumé
Tranches de pain du Château grillées au feu de bois, tartinées de beurre parfumé au citron, garnies de fines tranches de saumon fumé
- φ Mélange croquant de légumes et fruits au curry maison
Mélange finement coupé de légumes croquants et fruits frais selon arrivage, relevé d'un curry doux maison

Cocktail dînatoire

« Un banquet raffiné et généreux, mêlant des saveurs de terre, de mer et des douceurs, pour une expérience riche et conviviale »

Sélection salée

- Φ Tartare de bœuf au couteau
Préparé avec moutarde, échalotes, ail finement hachés, câpres, herbes fraîches, cognac et un trait d'huile d'olive
- Φ Terrine de foie gras du Petit Chef
Assaisonnée à la Petite Arvine, accompagnée d'une confiture de myrtille sauvage du Val Ferret. Réalisée au Château
- Φ Gambas rôties au gingembre et miel (servies froides ou chaudes)
Marinées puis rôties, servies avec une réduction de gingembre, orange et miel
- Φ Filet de truite fumé de nos contrées, crème à la ciboulette
Fumé au feu de bois, accompagné d'une crème acidulée à la ciboulette
- Φ Taboulé aux saveurs d'Orient
Semoule, tomates, concombres, persil, menthe, huile d'olive pure
- Φ Terrine du Cellier aux noisettes (terrines de gibier selon arrivage)
Préparée avec soin au Château, bouquet de poivre et de baies
- Φ Mini feuilletés au fromage et aux herbes du jardin
Pâte dorée au four, garnie d'un mélange de fromages locaux et d'herbes fraîches
- Φ Mélange croquant de légumes et fruits au curry maison
Légumes et fruits frais rehaussés d'un curry doux maison

Douceurs sucrées

- Φ Tartelettes aux fruits de saison
Pâte croustillante garnie de fruits frais du marché
- Φ Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges
Douceur crémeuse au coulis acidulé et frais
- Φ Crème au chocolat et à la fève tonka
Crème onctueuse parfumée à la fève tonka

Ce tarif englobe la totalité de ces plats

55.- / personne

Le buffet froid

« Un banquet généreux et raffiné, mêlant viandes, poissons, salades et douceurs pour une expérience festive inoubliable »

Sélection salée

- ⊕ Terrine du Cellier aux noisettes, Terrine de gibier possible selon arrivage
Préparée maison, accompagnée de cornichons et d'oignons au vinaigre
- ⊕ Rôti de porc au romarin et moutarde ancienne
Fines tranches servies avec une sauce onctueuse légèrement relevée
- ⊕ Filet de poulet mariné au paprika, ail et herbes fraîches
Poêlé puis tranché finement pour une texture tendre et parfumée
- ⊕ Cocktail de saumon frais des eaux de Lostallo, Grisons
Morceaux de saumon mariné au citron vert, aneth et une pointe de yaourt
- ⊕ Filet de truite fumée de nos contrées et crème à la ciboulette
Fumée au feu de bois, accompagnée d'une crème fraîche acidulée à la ciboulette.
- ⊕ Gambas rôties au gingembre et miel
Marinées puis légèrement rôties, servies avec une réduction de gingembre, orange et miel

Salades variées

- ⊕ Salade verte aux noix
- ⊕ Carottes râpées à l'orange
- ⊕ Salade de céleri au cumin
- ⊕ Taboulé traditionnel au persil et menthe fraîche

Plateau de fromages affinés

« Une sélection de fromages locaux, accompagnée de noix, raisins secs et confitures artisanales »

Servi avec du pain au levain, du pain aux graines et de la baguette croustillante

Douceurs sucrées

- ⊕ Entremet au chocolat noir et praliné croustillant
Une mousse intense sur une base croquante, parfaite pour les amateurs de chocolat
- ⊕ Crumble aux pommes et aux épices
Pommes fondantes sous un croustillant doré, parfumé à la cannelle et à la muscade
- ⊕ Ananas rôti au rhum, badiane et cannelle
Des morceaux caramélisés, parfumés de cannelle et badiane
- ⊕ Panna cotta au miel et coulis de fruits rouges
Une douceur crémeuse accompagnée d'un coulis acidulé pour un équilibre parfait

Ce tarif englobe la totalité de ces plats

58.- / personne

Menu des nobles festivités

Les ouvertures de table

Selon vos envies, prix établi par plat et par hôte

8.- / personne

- ⊕ Potages et soupes de saison
Des créations chaudes et réconfortantes, préparées selon les trésors du marché
- ⊕ Salade verte aux noix
Une alliance fraîche et croquante, rehaussée par le goût délicat des noix
- ⊕ Carottes râpées à l'orange
Un mariage doux et acidulé, mêlant la fraîcheur des carottes à la vivacité de l'orange
- ⊕ Salade de céleri au cumin
Des notes légèrement épicées pour sublimer la fraîcheur du céleri croquant
- ⊕ Taboulé traditionnel au persil et menthe fraîche
Une symphonie de saveurs légères et parfumées, parfaite pour accompagner vos mets

Propositions 1

Selon vos envies, prix établi par plat et par hôte

17.- / personne

- ⊕ Terrine du cellier, terrine de gibier possible selon arrivage
« Notre terrine rustique, préparée avec soin selon les inspirations du Maître-Queux, servie avec un bouquet de salade fraîchement cueillie et une tranche de pain au levain du château grillé au feu de bois »
- ⊕ Rôti de porc au romarin et moutarde ancienne (servi froid ou chaud)
Fines tranches servies avec une sauce onctueuse légèrement relevée
- ⊕ Filet de poulet mariné au paprika, ail et herbes fraîches (servi froid ou chaud)
Poêlé puis tranché finement pour une texture tendre et parfumée
- ⊕ Truite fumée de nos contrées et crème à la ciboulette
Délicatement fumée au feu de bois, accompagnée d'une crème fraîche acidulée à la ciboulette

Propositions 2

Selon vos envies, prix établi par plat et par hôte

20.- / personne

- ⊕ Terrine de foie gras du Maître-Queux
Délicatement assaisonné à la petite arvine, servi avec une confiture de myrtille sauvage du Val Ferret pour une touche délicate. Réalisée au Château
- ⊕ Gambas rôties au gingembre et miel (servi froid ou chaud)
Marinées puis légèrement rôties, servies avec une réduction de gingembre, orange et miel
- ⊕ Cocktail de saumon frais des eaux de Lostallo aux Grisons
Morceaux de saumon mariné au citron vert, aneth et une pointe de yaourt

Les plats principaux

Les arômes de l'âtre

Prix sur
demande

« Une pièce de viande sélectionnée avec soin, grillée au feu de bois du château, pour des saveurs authentiques et incomparables »

Viande à choix

- Φ Bœuf
- Φ Porc
- Φ Agneau
- Φ Volaille
- Φ Autre : Selon les suggestions du Maître-Queux, pour une expérience unique

Accompagné de légumes glacés au gré des saisons

Sauces à choix

- Φ Crème aux morilles : sauce onctueuse, relevée par l'arôme boisé des morilles.
- Φ Échalotes au vin rouge : réduction élégante et parfumée, mariant douceur et intensité.
- Φ Beurre aux herbes sauvages : beurre fondant aux saveurs des montagnes environnantes.
- Φ Sauce demi-glace affinée au porto : sauce riche et savoureuse, rehaussée par la subtilité du porto.

Garnitures à choix

- Φ Gratin dauphinois
- Φ Riz pilaf
- Φ Pommes de terre sautées au romarin
- Φ Linguines au beurre

Jambon à l'os au feu de bois

28.- / personne

« Un jambon tendre et savoureux, délicatement braisé sur les flammes du feu de bois, pour des arômes fumés et authentiques »

Une pièce de jambon sélectionnée avec soin, lentement braisée pour une texture fondante et des saveurs riches. Parfumée avec un glaçage subtil au miel et aux épices, pour une touche sucrée-salée irrésistible

Accompagné de légumes glacés au gré des saisons

Sauces suggérées

- Φ Demi-glace affinée au porto
- Φ Moutarde à l'ancienne

Garnitures à choix

- Φ Gratin dauphinois
- Φ Riz pilaf
- Φ Pommes de terre sautées au romarin
- Φ Linguines au beurre

Joues de porc braisées au chaudron

30.- / personne

« Des joues de porc tendres et fondantes, mijotées lentement pour révéler des saveurs riches et profondes, parfaites pour une expérience culinaire réconfortante »

Les joues de porc sont braisées lentement dans un bouillon aromatique, relevé de vin rouge, d'échalottes et d'herbes fraîches. Une cuisson longue au feu doux pour garantir une tendreté incomparable et des arômes généreux. La réduction de braisage, enrichie d'un soupçon de miel et d'épices douces, pour napper délicatement les joues.

Accompagné de légumes glacés au gré des saisons

Garnitures à choix

- Φ Gratin dauphinois
- Φ Riz pilaf
- Φ Pommes de terre sautées au romarin
- Φ Linguines au beurre

Suprême de pintade à l'estragon

36.- / personne

« Une pièce noble et tendre de pintade, rehaussée par les saveurs parfumées de l'estragon, pour une expérience culinaire raffinée »

Le suprême de pintade est doré à la poêle, puis mijoté doucement dans une sauce crémeuse à l'estragon et au vin blanc, pour une texture moelleuse et des saveurs délicates

Accompagné de légumes glacés au gré des saisons

Garnitures à choix

- Φ Gratin dauphinois
- Φ Riz pilaf
- Φ Pommes de terre sautées au romarin
- Φ Linguines au beurre

Sauce servie

- Φ Une réduction de vin blanc et crème fraîche infusée à l'estragon, délicatement parfumée

Filet de truite des contrées environnantes

34.- / personne

« Un filet de truite frais et délicat, sublimé par une cuisson traditionnelle meunière ou grillée, pour une saveur authentique et naturelle »

À la meunière

Le filet est enrobé d'une fine couche de farine, doré au beurre avec une touche de citron, pour une texture fondante et un goût légèrement noisette

Grillé

Le filet est grillé sur une flamme douce, rehaussé d'un filet d'huile d'olive et d'herbes fraîches pour préserver sa fraîcheur naturelle

Accompagné d'une julienne de légumes au gré des saisons

Garnitures à choix

- Φ Gratin dauphinois
- Φ Riz pilaf
- Φ Pommes de terre sautées au romarin
- Φ Linguines au beurre

Sauce servie

- Φ Emulsion de beurre demi-sel mêlée à une réduction noble de vin blanc, de vinaigre et d'échalotes grises, préparée selon les secrets des grandes tables du château

Le filet de bœuf des contrées du Château

53.- / personne

« Une pièce d'exception, sublimée par une cuisson sur les braises ardentes, pour des saveurs dignes des plus nobles festins »

Ce filet de bœuf, sélectionné parmi les morceaux les plus tendres et raffinés, est saisi sur les flammes vives puis rôti lentement, selon votre cuisson préférée.

Accompagné de légumes glacés au gré des saisons

Sauces à choix

- Φ Crème aux morilles : une sauce onctueuse, relevée par l'arôme boisé des morilles.
- Φ Échalotes au vin rouge : une réduction élégante et parfumée, mariant douceur et intensité.
- Φ Beurre aux herbes sauvages : un beurre fondant aux saveurs des montagnes environnantes.
- Φ Sauce demi-glace affinée au porto : une sauce riche et savoureuse, rehaussée par la subtilité du porto.

Garnitures à choix

- Φ Gratin dauphinois
- Φ Riz pilaf
- Φ Pommes de terre sautées au romarin
- Φ Linguines au beurre

Pour finir en beauté

Douceurs sucrées

- ⊕ Entremet au chocolat noir et praliné croustillant
Une mousse intense sur une base croquante, parfaite pour les amateurs de chocolat
- ⊕ Crumble aux pommes et aux épices
Pommes fondantes sous un croustillant doré, parfumé à la cannelle et à la muscade
- ⊕ Ananas rôti au rhum, badiane et cannelle
Des morceaux caramélisés, parfumés de cannelle et badiane.
- ⊕ Panna cotta au miel et coulis de fruits rouges
Une douceur crémeuse accompagnée d'un coulis acidulé pour un équilibre parfait

Prix établi par plat et par hôte

11.- / personne

Plateau de fromages affinés

*«Une sélection de fromages locaux, accompagnée de noix, raisins secs et confitures artisanales.
Pain du château grillé au feu de bois»*

16.- / personne

Pièces montées

« Sublimez votre célébration avec une pièce montée digne des plus grands banquets. Élaborée selon vos envies et réalisée par notre partenaire, une boulangerie-confiserie renommée, elle apportera une touche finale spectaculaire à votre festin »

Prix sur demande

Personnalisation sur mesure

- ⊕ Formes, saveurs, tailles et décors : chaque création est unique et adaptée à vos désirs
- ⊕ Idéale pour un mariage, un anniversaire ou toute grande occasion

Pour commander

Merci de contacter le Petit Chef afin de discuter des détails, de vos inspirations et du tarif personnalisé. Nous veillerons à ce que votre pièce montée soit à la hauteur de vos attentes et de votre événement

Vacherin glacé

« Apportez une touche de fraîcheur et d'élégance à votre célébration avec un vacherin glacé, réalisé sur mesure par notre partenaire, une boulangerie-confiserie renommée. Ce dessert raffiné allie textures croquantes et saveurs glacées pour sublimer votre festin »

Prix sur demande

Personnalisation sur mesure

Choix des parfums, tailles et décors : chaque vacherin glacé est unique et conçu selon vos envies. Idéal pour un mariage, un anniversaire ou tout événement festif

Pour commander

Merci de contacter le Chef afin de discuter des détails, de vos préférences et du tarif personnalisé. Nous veillerons à ce que votre vacherin glacé soit à la hauteur de vos attentes et enchante vos convives

Pour nos jeunes chevaliers et damoiselles en herbe

« Au château, chacun est honoré, des seigneurs aux plus jeunes écuyers. Nous avons pensé à nos chevaliers en devenir, en proposant des solutions adaptées à leur appétit et à leurs goûts. Sur simple demande, des portions réduites à un prix ajusté peuvent être servies, ou encore des mets spécialement conçus pour eux, préparés avec soin et inspirés par les produits de saison »

« Ainsi, petits et grands festoient ensemble, dans l'esprit de partage et de joie qui anime les grandes tablées du château »



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, végan, que vous suiviez un régime spécifique ou que vous ayez des intolérances ou allergies alimentaires, notre 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,

Le Chef Lucas