

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

Nos suggestions

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