

## Le Caprice de Midi au Mt-Paisible

Moelleux de pomme de terre à la truite fumée de Lens  
et bouquet de frisée aux pignons de pins torréfiés

\*

Noisette de bœuf en oligature de lard sec  
Gâteau de chanterelles d'été  
Jus à l'humagne rouge

\*

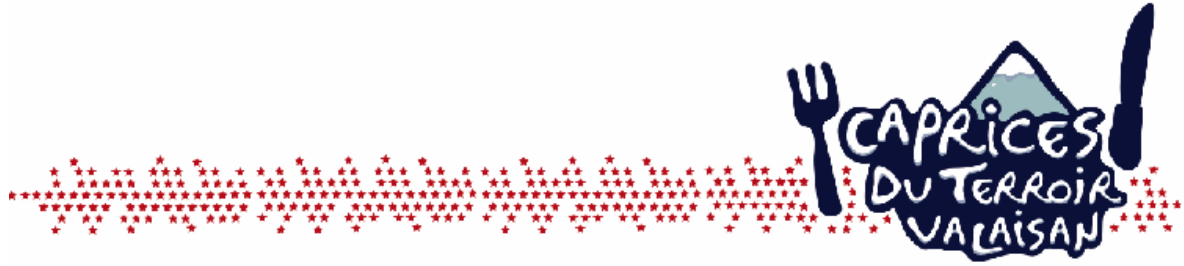
L'assiette gourmande de poire Louisebonne  
Jus pressé de framboise

\*

***CHF 52.00 par personne***  
***Plat principal seul, avec salade : CHF 35.00***

Suggestions de vins des Coteaux de Sierre : C. Caloz à Miège, P. Sartorretti à Granges

Tous les jours à midi du 24 au 31 juillet 2005  
Nous vous suggérons de réserver à l'avance et vous souhaitons un agréable Caprice !



## Les Caprices du Terroir au Casino

Salade Estivale

(Salade composée, poulet, lardons, croûtons et œufs)

\*\*\*

Feuilleté aux champignons des bois

\*\*\*

Filets mignons de porc sur un lit de poireaux  
Polenta gratinée au fromage d'alpage

\*\*\*

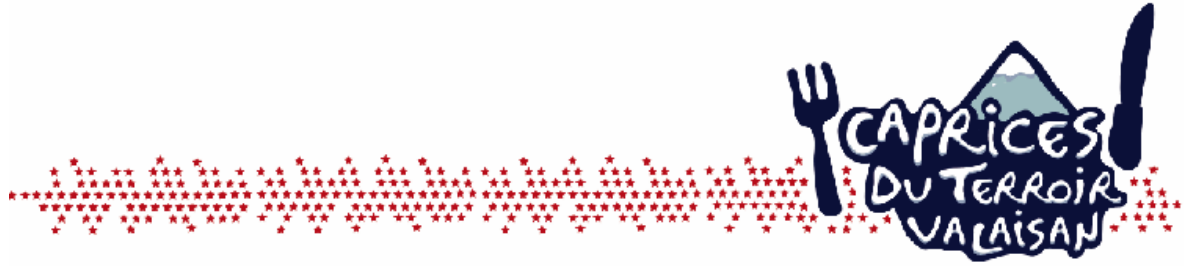
Crêpe aux fruits du Valais

Suggestion de vins des Coteaux de Sierre :

Cave St-Michel, Pierre-Elie Rey & Fils à Corin

ou

J-C et Pierre Robyr à Corin



## Les Caprices du Terroir au Blanche Neige

Salade verte et ses beignets de Sérac des alpages

ou

Petite croûte aux morilles au vin d'Amigne

-----

Truite de Lens aux amandes

ou

Jarret de Veau au safran de Mund et son gratin de cornettes

-----

Mousse d'abricots

ou

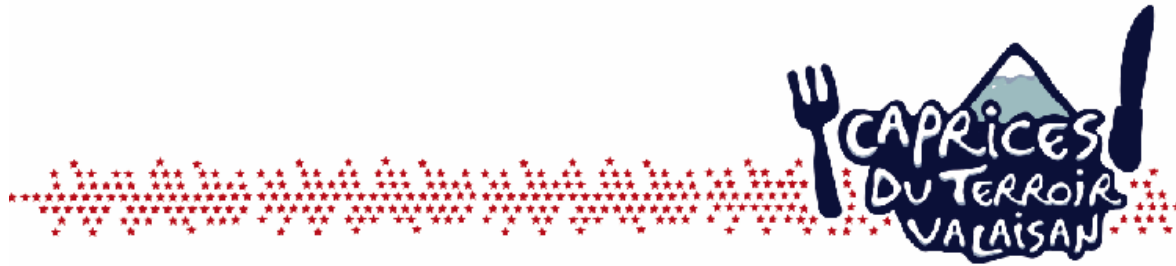
Le Valaisan

(sorbet abricot arrosé d'abricotine)

-----

Prix : 48 francs

Suggestions de vins des Coteaux de Sierre :  
les Vins Bruchez ou la Cave Gaston & Eric Bonvin à Flanthey



## Les Caprices du Terroir du Chaudron

### Potage :

Crème d'avoine à la brunoise de viande séchée

\*\*\*

### Entrées froides :

Salade des Alpagnes  
Carpaccio valaisan

\*\*\*

### Entrées chaudes :

Croûte aux champignons  
Crêpe valaisanne  
Beignets au fromage et son coulis de tomate  
Ramequin aux poireaux

\*\*\*

### Plats principaux :

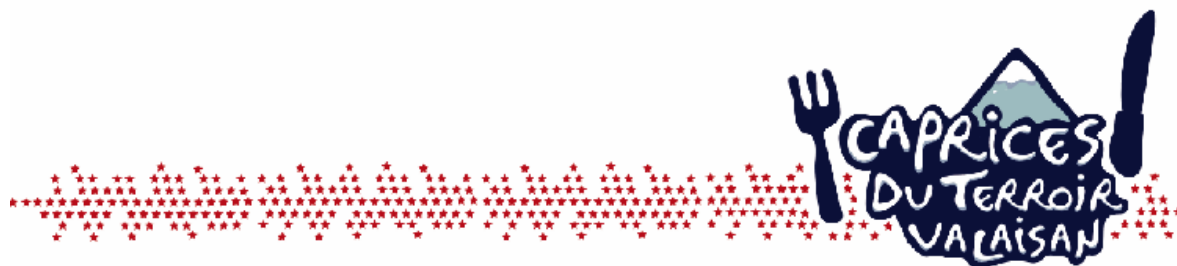
Gratin « La Prairie » et jambon du pays  
Potée « Le Chaudron »  
Côte de porc valaisan  
Médailon de bœuf au pinot et sa compote d'échalotes

\*\*\*

### Desserts :

Poire au poivre à la dôle  
Sorbet Williamine  
Sabayon au Muscat

Suggestions de vins des Coteaux de Sierre : Gabriel Duc à Ollon



## Le Caprice du soir au Mt-Paisible

Terrine de pomme de terre  
à la viande séchée de la boucherie Cotter à Lens

\*

Mille-feuille de truite de Lens au spaghetti de courgette jaune et verte  
et ventrèche croquante , émulsion de basilic pourpre

\*

Mignon de veau de la race d'Hérens aux pignons de pins  
Risotto carnaroli au véritable safran de Mund  
Pétale de tomate confite

\*

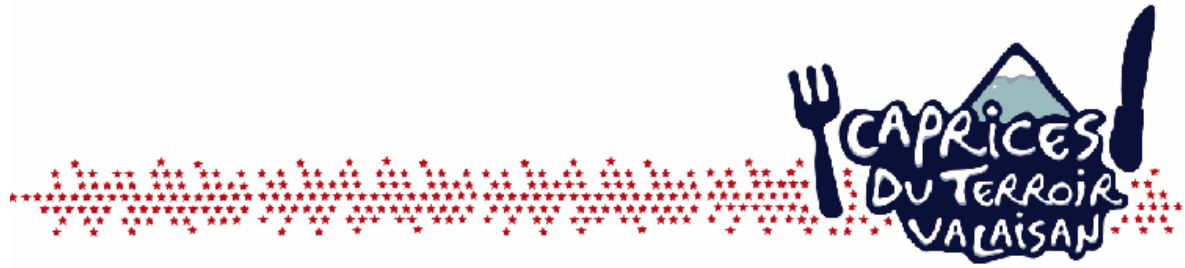
Cône à la mousse de fruits rouges et abricot caramélisé

\*

**CHF 65.00 par personne**  
**Sans 2<sup>e</sup> entrée : 49.00 par personne**

Suggestions de vins des Coteaux de Sierre : C. Caloz à Miège, P. Sartorretti à Granges

Tous les jours à midi du 24 au 31 juillet 2005  
Nous vous suggérons de réserver à l'avance et vous souhaitons un agréable Caprice !



## Les Caprices du Terroir du Mayen

### Les Entrées

La Salade d'Alpage 17.-/ 22.-  
Mesclun de salade, rebibbe de fromage valaisan, lard sec, pommes sautées à l'ail des ours et tomates

Ballottine de choux farcie au sérac et coulis de pommes 16.-

### Les Plats

Carré d'agneau au Romarin et son croustillant de légumes 45.-

Filets de truite de Lens en papillote  
et julienne de légumes parfumée à la sariette 36.-

### Les Desserts

Tarte aux abricots du Valais 7.-

Nage de pêche de vigne à la petite Arvine 12.-

La Maison vous recommande un cru des Coteaux de Sierre,  
à découvrir dans les Vins du Mois