

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

*

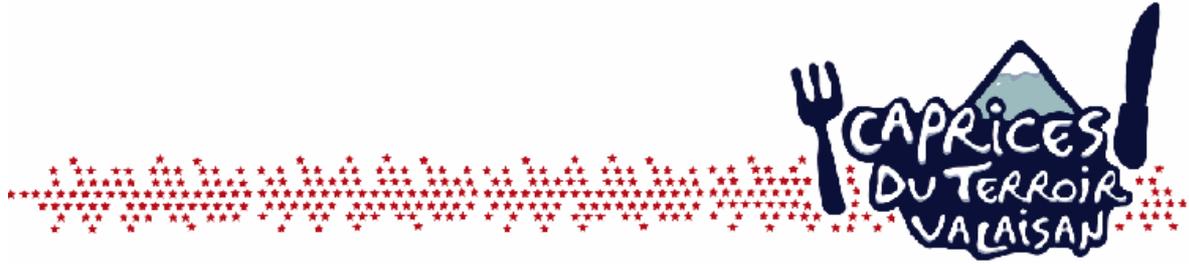
L'assiette gourmande de poire Louisebonne
Jus pressé de framboise

*

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

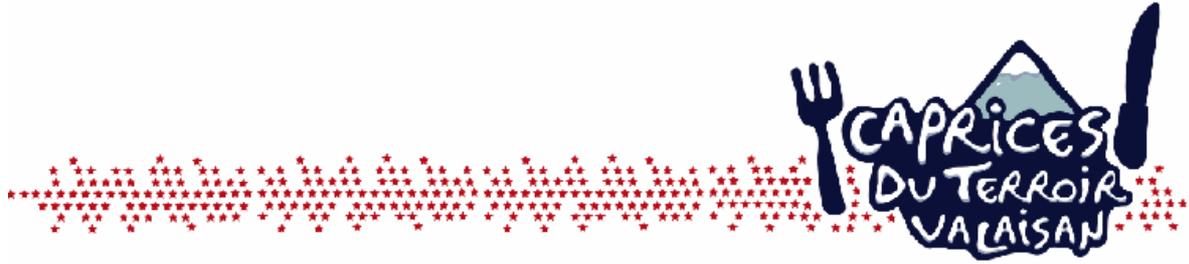
Crêpe aux fruits du Valais

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

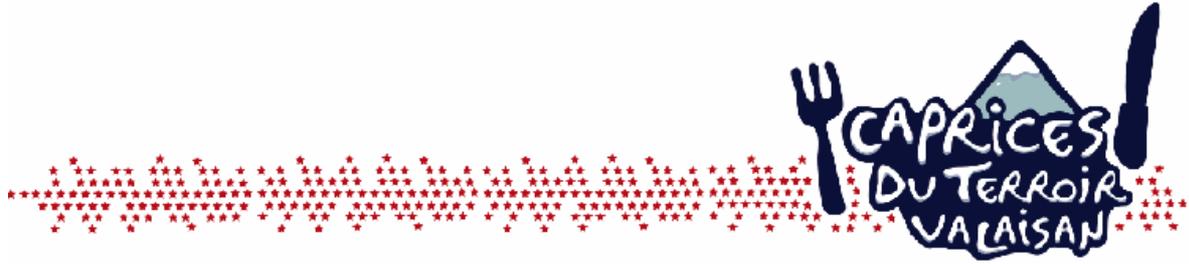
ou

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
Médaille 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

*

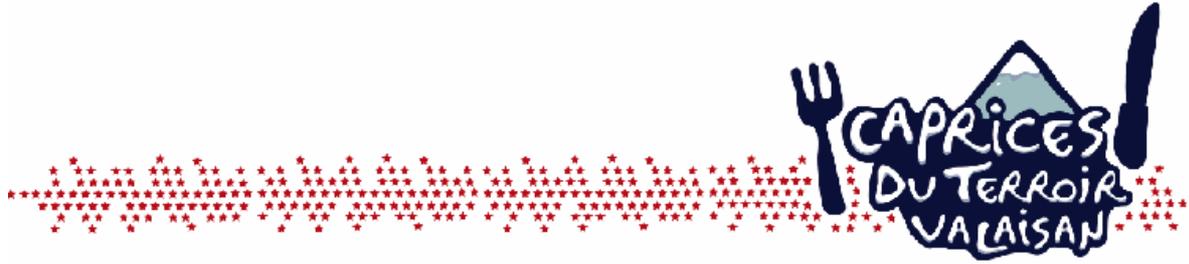
Cône à la mousse de fruits rouges et abricot caramélisé

*

CHF 65.00 par personne
Sans 2^e 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