

# La Chasse à Planchouet

## Apéro

**Planchouette** 18.–

Vieux fromage à raclette et saucisse sèche de gibier de la boucherie

**Assiette Valaisanne du chasseur** 28.–

Viande séchée de cerf, jambon cru, lard, saucisse sèche de gibier, vieux fromage

## Entrées

**Velouté de courge** 14.–

brisures de châtaignes

**Poêlée de champignons** 18.–

persillade

**Duo de terrines** 19.–

Terrine de gibier et terrine campagnarde, faites maison

## Nos assiettes de chasse

servi avec Spätzli maison, choux de Bruxelles, choux rouges, marrons glacés, pomme aux airelles. Fond de gibier maison !

Provenance de la viande si pas indiqué : Allemagne, Autriche

**Civet de cerf de Siviez** 39.–

**Médallions de chevreuil** 48.–

sauce grand veneur

**Entrecôte de cerf** 42.–/52.–

Sauce poivrade

200g / 300g

**Burger de sanglier** 32.–

Servi avec frites et salade

Effiloché de sanglier, fromage de Nendaz, oignons, choux rouges

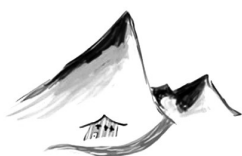
**Assiette de garniture** 26.–

pour les végétariens

## Desserts

**Poire au vin rouge, glace cannelle** 11.–

**Meringue double crème, vermicelles** 11.–



# La Chasse à Planchouet

## Le menu

### **Velouté de courge**

Brisures de châtaignes

x x x

### **La terrine du chef**

Terrine de gibier faite maison

x x x

### **Médallions de chevreuil**

Sauce grand veneur

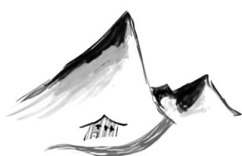
Servi avec Spätzli maison, choux de Bruxelles, choux rouges,  
marrons glacés, pomme aux airelles

x x x

### **Meringue double crème, vermicelles**

**76.- / personne**

**Le menu est servi pour tous les convives de la table.**



Planchouet • Restaurant du Gîte • Rte de Planchouet 168 • 1997 Haute-Nendaz  
Prix en francs suisses, 8.1% TVA incluse

## Cartes des mets

### Apéro

**Planchouette** 18.–

Vieux fromage à raclette et saucisse sèche de gibier de la boucherie

**Assiette Valaisanne** 28.–

Viande séchée de cerf, jambon cru, lard, saucisse de gibier, vieux fromage

### Entrées

**Salade mêlée, lardons, croûtons** 13.–

**Salade de chèvre chaud** 16.–

Chèvre de Grimisuat, miel de Nendaz

### Salades

**Salade de chèvre chaud** 26.–

Salade, chèvre de Grimisuat, miel de Nendaz

**Salade montagnarde** 28.–

Salade, fromage de Nendaz, viande séchée de cerf, pommes de terre, lardons, croûtons

### Guyenëfles & Risotto

**Guyenëfles du mayen** 23.–

Crème, fromage, lardons, oignons

**Risotto aux champignons** 26.–

### Fromages

**Croûte au fromage** 23.–

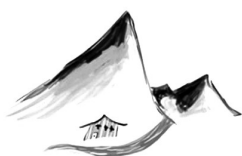
Fromage de Nendaz, jambon cru de la boucherie, oeuf au plat

**Fondue Nendette de la laiterie** 27.–

230g / personne, dès 2 personnes (prix par personne)

**Fondue Nendette aux tomates** 29.–

servi avec pomme de terre en robe des champs, dès 2 personnes (prix par personne)



## Viandes (CH)

servi avec pommes de terre grenaille ou frites et salade

**Tartare coupé au couteau** 34.–

**Cordon Bleu** 36.–

Porc, jambon cru, Raclette, environ 300g

## Desserts

**Tarte du jour** 8.–

**Crème brûlée du chef** 9.–

**Choix de boules de glace** 4.–

De Hasta Glaces à Sion. Que des produits naturels !

Glaces : vanille / chocolat / café / caramel beurre salé / cannelle

Sorbets : abricot / framboise / citron

## Menus enfants jusqu'à 12 ans

**Guyenëfles du mayen** 14.–

Crème, fromage, lardons

**Nuggets maison** 16.–

Servi avec frites et mini-salade

