



Carte **de** menu



Nous sommes à disposition pour vous conseiller et fournir des informations sur les mets qui pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.

Dans un souci de qualité et en fonction des arrivages, certains produits peuvent être manquants. Veuillez, par avance, nous en excuser!

Nos tapas:

Les gourmandises du Lion d'Or: Nem de poulet aux morilles,
gravlax de truite de Vionnaz et tartare de bœuf **24.-**

La tartine du Lion d'Or: compotée d'oignons, poivrons et
tomates, jambon cru, parmesan et roquette **12.-**

Les ribs marinés à notre façon **18.-**

La Pinsa Valaisanne:
fromages d'alpage et lard sec **12.-**

*La Pinsa Romana, a son origine dans la Rome antique.
Sa forme ovale typique et sa structure artisanale la rendent unique
et lui confèrent un aspect rustique et original incomparable.*

Nos entrées:

Salade verte **6.-**

Salade mêlée **9.-/13.-**

Fine tranche de bœuf en carpaccio
et son pesto basilic et parmesan **18.-/28.-**

Saladine fermière (foie gras poêlé,
ris de veau et champignons du moment) **25.-**

Truite de Vionnaz en gravlax, crémeux basilic
et pommes Granny Smith **26.-**

Cassolette de ris de veau
aux asperges du Valais et morilles **24.-/32.-**

Os à la moelle comme à l'ancienne **16.-**

Cuisses de grenouilles à la provençale **24.- /36.-**

Nem de poulet maison aux morilles **22.-**

Nos pâtes et risotto:

Luneto à la truffe, roquette, ricotta et tomates cerises	26.-
Tagliatelles au foie gras poêlé	29.-
Risotto du moment	28.-

Nos poissons:

Les filets de perche de Loë façon meunière	42.-
Poisson du moment	38.-

Nos poissons sont servis avec un wok de légumes de saison et garniture à choix

Les viandes:

Tartare de bœuf de notre boucher Servi avec une petite salade verte, frites ou toasts	
	140 g. 24.-
	180 g. 34.-
Carré d'agneau en croûte d'ail des ours	38.-
Les rognons de veau en cocotte aux échalotes confites	29.-
Suprême de pintade de la ferme, émulsion au romarin	36.-
Le véritable filet de bœuf Rossini	48.-
La fondue du Lion d'Or: (dès 2 pers. 220g/pers.)	
Viande de bœuf marinée par nos soins, 4 sauces maison et une petite salade mêlée en entrée ainsi que des frites ou du riz en accompagnement	42.-
Supplément viande: 8.-/100g	

Menu du moment:

Truite de Vionnaz en gravlax, crémeux basilic et pommes
Granny Smith

Cassolette de ris de veau
aux asperges du Valais et morilles

Suprême de pintade de la ferme, émulsion au romarin

Sélection de fromages affinés par Claude Luisier

ou

Sablé au citron, meringue et
billes de yuzu revisité par nos soins

Menu complet **72.-**

Menu 1 entrée **62.-**



Nos desserts:

Moelleux au chocolat et sa boule de glace	13.-
Tiramisu à la fève Tonka	11.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12.-
Sélection de fromages affinés par Claude Luisier	16.-
Sablé au citron, meringue et billes de yuzu revisité par nos soins	16.-

Nos desserts glacés:

Coupe Danemark (vanille, chocolat chaud maison et chantilly)	11.-
Coupe caramel (caramel, vanille, sauce caramel et chantilly)	11.-
Café glacé	11.-
Le Colonel (sorbet citron arrosé de Vodka)	11.-
Le Valaisan (sorbet abricot arrosé d'abricotine)	11.-
Orange sanguine (sorbet orange sanguine arrosé de Rhum blanc)	11.-
Coffret de glace pour les enfants	5,50

Glaces et sorbets

vanille / chocolat / café / stracciatella / caramel / noix de pécan chocolat blanc / pomme verte / citron /orange sanguine / fruits rouges /abricot / passion	
Boule de glace ou sorbet	4.-
Une boule arrosée de l'alcool de votre choix	6,50
Supplément chantilly	2,50