

## Nos tapas

---

Les gourmandises du Lion d'Or: nem du moment, carpaccio de cerf et terrine de sanglier aux pistaches 25.-

La planchette du chasseur: terrine de sanglier et fromages d'alpages 20.-

Notre tartare de boeuf servi sur toast 13.-

Les ribs marinés à notre façon 25.-

## Nos entrées

---

Salade verte 6.-

Salade mêlée 9.-

La fine tranche de cerf en carpaccio et ses bolets marinés 22.-/32.-

Le mille feuille de foie gras poêlé et ses pommes caramélisées 25.-

L'os à la moelle comme à l'ancienne 19.-

Les grenouilles à la provençale 24.- /36.-

Le nem du moment 25.-

## Nos desserts

---

Le moelleux au chocolat, boule de glace 14.-

La poire pochée, insert noisette et son coulis caramel beurre salé 15.-

Le cheesecake revisité aux fruits rouges 14.-

La sélection de fromages affinés par Claude Luisier et ses condiments 16.-

Le tiramisu comme en Italie 13.-

## 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 6.-

## Glaces et sorbets

---

vanille / café / stracciatella  
caramel / chocolat blanc

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



## Nos pâtes et risotto

Les <i>lunette al tartufo</i> , roquette et tomates séchées	26.-
Les raviolis à la courge, émulsion à la sauge et copeaux de parmesan	29.-
Le risotto du moment	32.-

## Nos poissons

Les filets de perches Loë de Rarogne façon meunière	42.-
La marmite du pêcheur parfumée à la Petite Arvine	38.-

*Nos poissons sont servis avec des légumes de saison et garniture à choix*

## Nos viandes

Le tartare de bœuf servi avec une petite salade verte, des frites ou toasts	
120 g	26.-
180 g	34.-
Le filet de boeuf façon Rossini	48.-
L'émincé de foie de veau en cocotte aux échalotes confites	38.-
La fondue du Lion d'Or (220 g/pers.) (dès 2 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	
Supplément viande: 8.-/100 g	42.-
Le filet de cerf sur crème de morilles	42.-
Le médaillon de chevreuil en croûte de cacao et sauce grand veneur	46.-

La plupart de nos plats à 1/2 prix pour les enfants jusqu'à 12 ans

## Notre menu du moment

Le mille feuille de foie gras poêlé et ses pommes caramélisées

\*\*\*

Les raviolis à la courge, émulsion à la sauge et copeaux de parmesan

\*\*\*

Le médaillon de chevreuil en croûte de cacao et sauce grand veneur

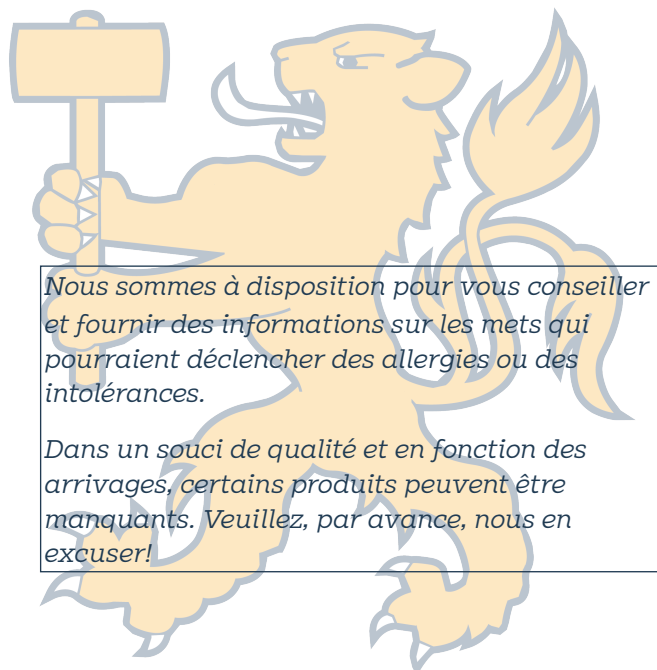
\*\*\*

La sélection de fromages affinés par Claude Luisier

\*\*\*

La poire pochée, insert noisette et son coulis caramel beurre salé

Menu complet	95.-
Menu 1 entrée	82.-
Menu sans fromages	85.-
Menu 1 entrée & sans fromages	78.-



Code wifi  
0277222130

