

CHALET - HÔTEL***
Aux Mille Etoiles

Restaurant « Le Mille »

Madame, Monsieur, chers amis, chères amies,

C'est avec grand plaisir que nous vous recevons à notre restaurant « Le Mille ». Le Chef, Mikael Berner, vous présente sa carte du moment dont il prépare les plats avec plus grand soin. Etant donné que Mikael travaille avec des produits frais du terroir valaisan et d'ailleurs, la préparation de certains plats demande un peu de temps.....

En guise d'apéritif, optez pour un vin léger des coteaux valaisan, comme le Fendant de Saillon, le Johannisberg Clair de Lune de Sion, la Petit Arvine de Fully ou la Roussanne de St. Léonard.

Nous vous souhaitons de tout cœur de passer d'agréables instants en notre compagnie et un bon appétit !

Ingrid, Hansruedi et Mikael Berner + leurs collaborateurs

TVA 8% inclus

Provenance des produits :

Bœuf, veau, porc, poulet CH / Foie gras F

Fromage Les Granges sur Salvan, CH, F



Légumes et fruits Saillon, CH

Entrées

CHF

Salade d'été à l'avocat et aux fraises fraîches, Sirop de balsamique, menthe et basilic ciselés	16.00
Saumon d'Ecosse mariné à la betterave rouge et à l'aneth Tartare de betterave à l'huile de noisette	19.00
Foie gras poêlé aux groseilles et Porto au jus glacé	21.00
Assiette de viande séchée de Salvan	19.00
Salade verte (en entrée ou en accompagnement)	7.50
Salade mêlée (en entrée ou en accompagnement)	10.50
Entrée du menu du soir	14.00 à 18.00

Plats

Cordon Bleu de poulet « maison »  au fromage des Granges, Petits légumes du potager et pommes frites maison	29.00
Joues de veau braisées et nuggets de ris de veau Petits légumes du potager et pommes mousseline au thym	36.00
Entrecôte de bœuf rassis « Angus Héritage » 	
Légumes de saison et pommes frites maison	150 gr. 37.00
	200 gr. 43.00
Dos de bar rôti à la bisque de langoustine en sauce Mini ratatouille estivale et pommes mousseline au thym	39.00
Tagliatelle au saumon mariné maison et à la Vodka Julienne de légumes à l'aneth	27.50
Plat principal du menu du soir	29.00 à 35.00

M e n u à-la-carte (dès 2 personnes)

Saumon d'Écosse mariné à la betterave rouge et à l'aneth
Tartare de betterave à l'huile de noisette

Joues de veau et nuggets de ris de veau
Petits légumes du potager et pommes mousseline au thym

Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs et son chutney maison

Eventail de fruits rouges, meringue de Rime et crème double de la Gruyère

Menu complet Fr. 68.00

Sans fromage ou sans dessert Fr. 59.00

M e n u du soir à 3 plats

52.00 à Fr. 56.00

Plats du terroir

CHF

Assiette valaisanne

27.00

Assiette de viande séchée de Salvan

29.00

Croûte au fromage des Granges

19.00

Avec jambon +Fr. 2.00 / avec œuf + Fr. 2.00

Fondue au fromage du pays (dès 2 personnes)

p.p. 26.00

Fondue au fromage du pays aux herbes (dès 2 personnes)

p.p. 27.00

Fondue au fromage de brebis (dès 2 personnes)

p.p. 29.00

Penne montagnard aux lardons, oignons et fromage d'alpage

19.00

Assiette de crudités

17.50

Coin enfant (jusqu'à 12 ans)

<i>½ plat du soir</i>	16.00
<i>Hamburger « maison » carottes et frites</i>	13.50
<i>Tranche de jambon, carottes et frites</i>	12.00
<i>Pâtes, sauce tomate</i>	10.50
<i>Pour enfant 2 petites boules vanille – chocolat ou fraise</i>	5.50

Desserts

<i>Profiteroles au chocolat et glace caramel au beurre salé</i>	13.00
<i>Parfait glacé abricot-chocolat et crème brûlée à l'abricot parfumé à la lavande</i>	13.00
<i>Eventail de fruits rouges, meringue de Rime et crème double de la Gruyère</i>	13.00
<i>Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs et son chutney maison</i>	12.50
<i>Dessert du menu du soir</i>	9.00 à 11.50

Nos glaces artisanales :

<i>Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, crème double meringue</i>	
<i>Fraise, framboise, passion, abricot, poire, citron, Limoncello</i>	la boule 3.70
<i>Coffee Time (un expresso avec une boule de glace vanille)</i>	7.00
<i>Coupe Danemark</i>	10.50
<i>Café Glacé</i>	10.50
<i>Sorbets arrosés : Valaisan, Williams, Framboise, Colonel, Limoncello</i>	10.50
<i>Une boule de sorbet arrosé</i>	6.50