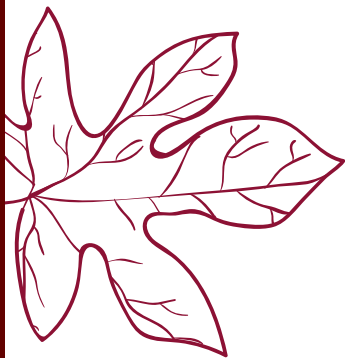




Relais du Valais



La chasse 2026



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» Établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC).

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Origine viandes : bœuf ARG, AUS*, porc CH, volaille CH, cerf UE et NZ, chevreuil UE.*

Origine poissons : crevettes Océan Indien.

**Peut avoir été produite avec des stimulateurs de performances hormonaux.*

Origine du pain : Boulangerie Michellod, Sembrancher CH.

Famille Yanik et Alexandra James-Bourban | Rte de l'Abbaye 35 | 1963 Vétroz

T +41 (0)27 346 03 03 | info@lerelaisduvalais.ch | www.lerelaisduvalais.ch

Le menu «Chasse»

Ballotine de caille et foie gras aux fruits secs en croûte pistachée.

Compotée d'oignons rouges et noisettes torréfiées

ou

Le carpaccio de cerf en marinade instantanée à l'huile de noisette

Légumes de saison marinés

ou

Terrine de foie gras maison à l'Amigne de Vétroz

Compotée d'oignons au vin rouge et brioche toastée

* * * * *

Médallions d'entrecôte de chevreuil poêlés sauce Grand-Veneur

Spätzli maison, choux rouges braisés aux pommes

Courge butternut, chiffonnade de choux de Bruxelles

Mousseline de céleri, raviole maison aux champignons

Marrons glacés et poire au safran et miel

* * * * *

Tartare de fruits exotiques, biscuit coco

Quenelle de sorbet maison aux framboises de Nendaz

Menu complet

CHF 79.00

Entrées de saison

Ballotine de caille et foie gras aux fruits secs en croûte pistachée. Compotée d'oignons rouges et noisettes torréfiées	CHF 24.00
Terrine de foie gras maison à l'Amigne de Vétroz, compotée d'oignons au vin rouge et brioche toastée	CHF 24.00
Crème de courge Butternut au gingembre, citronnelle et épices, crème fouettée au mascarpone et raifort, pain de campagne toasté	CHF 16.00
Fricassée de champignons des bois minute à la crème d'ail et sa tranche de pain de campagne toasté	CHF 19.00
Carpaccio d'entrecôte de cerf en vinaigrette instantanée à l'huile de noisette, petits légumes de saison marinés	CHF 22.00
Salade d'automne aux champignons poêlés et son œuf parfait à 64 C°	CHF 19.00
Escargots de Bourgogne au Génépi	6 pces CHF 14.00 12 pces CHF 24.00

Ardoises de Gibier

Duo d'entrecôte de cerf et chevreuil jus de chasse, spätzli maison et garniture chasse	CHF 49.00
Entrecôte de cerf jus de chasse, spätzli maison et garniture chasse	CHF 49.00
Entrecôte de chevreuil jus de chasse, spätzli maison et garniture chasse	CHF 56.00

Plats de gibier et de saison

L'INCONTOURNABLE

Selle de chevreuil royale servie sur plat (min. 2 pers.)

Spätzli maison, choux rouges braisés aux pommes, courge butternut, mousseline de céleri, raviole maison aux champignons, chiffonnade de choux de Bruxelles, marrons glacés et poire au safran et miel

Un 2^e service sera servi avec les filets mignons,

cubes de foie gras frais poêlés,

choux verts et fricassée de champignons des bois

p. pers. CHF 84.00

* * * * *

Emincé d'entrecôte de cerf sauté minute,

sauce Grand-Veneur, spätzli maison et garniture chasse

CHF 44.00

Civet de chevreuil Grand-Mère,

spätzli maison et garniture chasse

CHF 44.00

Médallions d'entrecôte de chevreuil poêlés,

sauce Grand-Veneur, spätzli maison et garniture chasse

CHF 56.00

Tous nos plats sont accompagnés de:

Spätzli maison, choux rouges braisés aux pommes, courge butternut, mousseline de céleri, raviole maison aux champignons, chiffonnade de choux de bruxelles au beurre et marrons glacés et poire au safran et miel.

Plat végétarien sur demande.

* * * * *

Le Caquelon Saint-Hubert

Crème de courge butternut aux épices et lait de coco

* * *

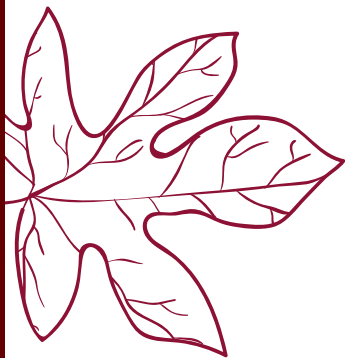
De tendres et savoureux morceaux d'entrecôte de cerf et chevreuil (200 g)

que vous faites cuire dans notre bouillon confectionné

avec les os de gibier de la région, servi avec pommes frites

à volonté et 5 sauces à choix

CHF 52.00



Notre carte classique

Les plats chauds

Emincé de volaille sauté minute au curry et fruits exotiques

Riz de l'Himalaya parfumé et petits légumes

CHF 32.00

Emincé de bœuf sauté minute, façon Stroganov

Tagliatelle fraîche et mijotée de légumes

CHF 38.00

Filet de bœuf à la crème de morilles - 1^{er} choix CH

Pommes frites et petits légumes

CHF 56.00

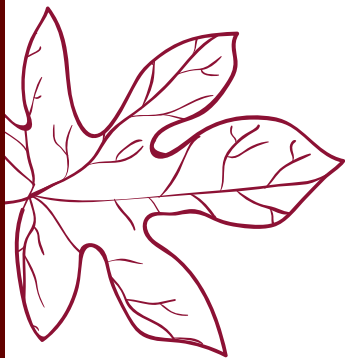
Le poisson

Poêlée de crevettes Black Tiger au lait de coco,

Gingembre citronnelle et épices,

riz de l'Himalaya parfumé à la cardamome

CHF 39.00



La spécialité de la Maison

Nos fameux cordons bleus fabriqués à la minute

CHF 43.00

Une saladin de saison aux copeaux de parmesan vous sera servi en entrée.

LE VALAISAN

Carré de porc, jambon cru, fromage de la Laiterie de Vétroz

LE BÛCHERON

Carré de porc, jambon cru, fromage de la Laiterie de Vétroz, bacon snacké et compotée d'oignons

LE FORESTIER

Carré de porc, jambon cru, farce maison aux champignons des bois risolés, ricotta, mascarpone, gruyère et parmesan

Nos cordons bleus sont accompagnés de pommes frites maison et d'une mijotée de légumes.

VIANDES SUR ARDOISE

Pièce du boucher

Sauce au poivre, beurre aux herbes, pommes frites, légumes

CHF 46.00

Filet de bœuf sur ardoise / 1^{er} choix

Sauce au poivre, beurre aux herbes, pommes frites, légumes

CHF 54.00

Supplément: sauce morilles CHF 8.00

Notre Caquelon (Min. 2 personnes)

Caquelon du vigneron valaisan

CHF 47.00

Rumpsteak bœuf Angus 1^{er} choix (200 g)

bouillon maison à base d'os de veau et garniture aromatique

Le caquelon est servi avec salade du maraîcher en entrée, pommes frites maison à discrétion et 5 sauces à choix (mayonnaise)*

Supplément: bœuf 100 g CHF 6.00