

Kan'bouche

Foie gras des Landes poêlé sur un lit de compote de fruits de saison	21.-
☞ AMIGNE DOUCE DE VÉTROZ aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2010* // ½ dl 4.20	
Salade KanNou (également en plat 28.-) (émincé de poulet au curry, quartiers de pommes et cerneaux de noix)	14.-
☞ APOLOGIA BIANCO VALAIS aoc «GRAND MÉTRAL» 2011 // ½ dl 2.70	
Tomates du pays, (également en plat 26.-) mozzarella de bufflonne et huile d'olive aromatisée au basilic	13.-
☞ VIEILLES VIGNES VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2010* // ½ dl 3.50	
Carpaccio de saumon parfumé aux pluches de fenouil	15.-
☞ DOMAINE DU CHAPITRE VALAIS aoc «CRUS DES DOMAINES» 2008* // ½ dl 5.00	
Tartare valaisan au raifort	21.-
☞ HUMAGNE ROUGE DU VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2009 // ½ dl 3.50	
Salade de crevettes poêlées, tomates confites et pétales d'ail	16.-
☞ HEIDA DU VALAIS aoc «COLLECTION CHANDRA KURT» 2010 // ½ dl 2.90	

☞ = Madeleine Gay et Luc Sermier vous proposent...

* = Elevé en fût de chêne

Kan'ta faim

Entrecôte de «Swiss Gourmet Beef» Grand Cru, 49.-
beurre aux herbes et fleur de sel

☞ CLOS CORBASSIÈRES VALAIS aoc «CRUS DES DOMAINES» 2008* // 1 dl 13.00

Tartare de boeuf et ses garnitures 32.-

☞ CORNALIN DU VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2010 // 1 dl 7.40

Rognons de veau à la dijonnaise 32.-

☞ CABERNET FRANC DU VALAIS aoc «LA MÉMOIRE DU TEMPS» 2009* // 1 dl 8.40

Filet de boeuf façon maltagliatta 39.-
(poêlé sur un lit de rucola, copeaux de parmesan et huile d'olive)

☞ MERLOT DU VALAIS aoc «LES TITANS» 2009* // 1 dl 7.70

Tagliatelles à la provençale (végétarien) 20.-

☞ RÉSERVE ROUGE D'ENFER VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2006* // 1 dl 9.90

Poisson selon arrivage prix du jour

☞ PETITE ARVINE DU VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2010 // 1 dl 7.00

Colombo de veau et crevettes à la mauricienne 36.-

☞ DOMAINE ÉVÊCHÉ DIOLINOIR DU VALAIS aoc
«CRUS DES DOMAINES» 2009* // 1 dl 9.90

Carré d'agneau rôti 37.-
et son petit jus de tapenade et thym frais

☞ SYRAH DU VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2008* // 1 dl 7.00

Provenance des viandes: boeuf et veau: Suisse, volaille: France, agneau: Nouvelle-Zélande

☞ = Madeleine Gay et Luc Sermier vous proposent...

* = Elevé en fût de chêne

Kan'doux

Assiette du fromager	11.-
☞ SYRAH DU VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2008* // ½ dl 3.50	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	11.-
☞ MALVOISIE DOUCE DU VALAIS aoc «GRAND MÉTRAL» 2011 // ½ dl 2.70	
Tarte fine tiède aux fruits de saison (à commander en début de repas)	11.-
☞ GRAINS DE MALICE VALAIS aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2009* // ½ dl 5.80	
Palette de sorbets (4 parfums)	11.-
☞ MALVOISIE DOUCE DU VALAIS aoc «GRAND MÉTRAL» 2011 // ½ dl 2.70	
Parfait glacé aux deux citrons et petits fruits rouges	11.-
☞ AMIGNE DOUCE DE VÉTROZ aoc «MAÎTRE DE CHAIS» 2010* // ½ dl 4.20	
Sorbet abricotine ou williamine (arrosé)	14.-

☞ = Madeleine Gay et Luc Sermier vous proposent...

* = Elevé en fût de chêne