



Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Toute l'équipe du Saint-Christophe vous souhaite de passer un agréable moment en sa compagnie et est fière de vous proposer une carte entièrement élaborée sur place par son chef, Mickaël Leloup, à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine, selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Sur demande, nous vous renseignerons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Bonne dégustation.

*L'art de la cuisine, tout éphémère qu'il soit,
dépasse de loin le plaisir de manger.*

*Les cinq sens se combinent pour apporter cette touche
subtile que vous saurez saisir.*

Nos entrées

Salade fraîcheur hivernale aux poires séchées, pignons de pin et herbes fraîches	CHF 9.-
Foie gras de canard cuit au torchon au piment d'Espelette, saladine d'artichauts frits et basilic	CHF 29.-
Soupe de champignons, gaufrette aux copeaux de jambon cru et figues	CHF 16.-
Tartare de noix de St Jacques citronné, salade croquante de fenouil aux copeaux de poutargue et crème aigrelette	CHF 28.-
Fine tartelette au curcuma, aubergines, mozzarella Buffala, et tapenade noire détendue	CHF 19.-

Nos pâtes maison

Tortellini safranés, la ricotta-citron confit, copeaux de parmesan et tomates séchées	en plat	CHF 34.-
	en entrée	CHF 25.-
Coquille de pâte aux crevettes et pistou d'herbes, olives Taggiasca		CHF 32.-

Nos poissons

Noix de St-Jacques poêlée, mille-feuilles de pommes de terre à la fondue de poireaux et réduction d'oranges	CHF 46.-
Loup de mer rôti sur la peau, cuisiné de fenouil fondant au citron confit et olives Taggiasca	CHF 44.-

Nos viandes

Epaule d'agneau du Pays en cuisson lente, aubergine fondante aux condiments, mousseline de pommes de terre à la crème de citron	CHF 45.-
Filet de bœuf rôti, cuisiné de salsifis et champignons, dauphines de pommes de terre aux herbes	CHF 55.-
Caille rôtie aux bâtons de réglisse, escalope de foie gras et cuisiné de lentilles vertes	CHF 42.-

Nos desserts

Moelleux au chocolat de Saint-Domingue et glace vanille de bourbon (<i>10 minutes d'attente</i>)	CHF 17.-
Savarin rafraîchit de Limoncello et sorbet passion	CHF 16.-
Blanc de noix de coco au sorbet et dés d'ananas	CHF 16.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 4.-
Assortiment de fromages	CHF 15.-

Nos incontournables

L'étal du boucher grillé dans notre cheminée A partir de 2 personnes selon les disponibilités	
La côte de bœuf rassie sur os ou le Chateaubriand	p.p. CHF 55.-
Poissons entiers, selon arrivage	p.p. CHF 55.-

Nos viandes sont accompagnées d'un cuisiné de salsifis et champignons, dauphines de pommes de terre aux herbes.

Nos poissons sont accompagnés d'un cuisiné de fenouil fondant au citron confit et olives Taggiasca

Notre menu dégustation

L'amuse-bouche

Foie gras de canard cuit au torchon au piment d'Espelette,
saladine d'artichauts frits et basilic

Crevettes rôties à la plancha et tortellini safranés
aux copeaux de parmesan et tomates séchées

Le sorbet raisinet

Filet de bœuf rôti, cuisiné de salsifis et champignons,
dauphines de pommes de terre aux herbes

Blanc de noix de coco au sorbet et dés d'ananas

Menu CHF 99.-

Menu avec 4 crus au verre CHF 135.-

Menu CHF 45.- pour les enfants jusqu'à 12 ans

TVA 7.7% et service inclus

Provenances de nos produits

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne
et notre viande d'agneau de Suisse

Le foie gras de canard provient de France

Le loup provient de Grèce et les Noix de St-Jacques d'Amérique

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT



Events

Toute au long de l'année 2019, le St-Christophe vous proposera des soirées et des quinzaines à thème.

Déjà confirmée, une quinzaine alsacienne en collaboration avec Gérard Goetz de l'Hôtel Julien à Fouday et à 4 mains avec notre chef, Mikaël Leloup, et un chef étoilé alsacien.

Tous nos events seront également annoncés sur notre site et sur notre page Facebook.

Notre hôtel

Nous vous accueillons avec plaisir dans notre hôtel et vous proposons diverses offres.

Offre Gourmande : 2 menus dégustation
4 crus au verre par personne
1 nuit en chambre double
2 petits déjeuners « Continental »

Frs 380.-

Offre Détente : **2 entrées aux Bains de Lavey**
2 menus dégustation
4 crus au verre par personne
1 nuit en chambre double
2 petits déjeuners « Continental »

Frs 395.-

Avec chacune de nos offres, nous vous invitons à visiter gratuitement la Fondation Pierre Gianadda à Martigny.