



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.*

*En collaboration avec le Maître-Cuisinier de France
Gérard Goetz propriétaire de l'Hôtel Julien à Fouday
et l'un de ses Chefs Jean-Paul Limmacher,*

*Le Saint Christophe vous propose sa quinzaine alsacienne
du vendredi 1^{er} mars au dimanche 17 mars 2019.*

Les entrées

Foie gras d'Alsace et gelée de Gewurztraminer	CHF 28.-
Saumon Gravlax mariné à la betterave rouge, radis blanc et sauce raifort	CHF 24.-
Cassolette d'escargots au beurre, chanterelles et crème d'ail	CHF 22.-
Ravioles de munster, oignons et persil frits	CHF 18.-
Fleischnakas (escargots de viande) en bouillon de boeuf	CHF 18.-
Crème de volaille en cocote lutée, dés de foie gras et morilles	CHF 16.-

Les plats

Suprême de poularde d'Alsace fourré au foie gras, Spätzles maison	CHF 32.-
Traditionnelle choucroute royale d'Alsace pour 2 personnes	p.p. CHF 33.-
Choucroute de la mer, sauce au Riesling émulsionnée au beurre	CHF 37.-
Joues de cochon braisées à la bière Météor, purée de pommes de terre	CHF 30.-



Les fromages

Fromages sur assiette CHF 15.-

Les desserts

Dampfnüddles au miel et glace vanille bourbon CHF 16.-

Divers sorbets arrosés CHF 14.-

Le Kougelhopf glacé en deux façons et pain perdu
parfumé au marc de Gewurztraminer CHF 15.-

Crêpes flambées au kirsch et griottes du Val de Villé CHF 13.-

Nos incontournables

L'étal du boucher grillé dans notre cheminée

A partir de 2 personnes selon les disponibilités
(en un seul service)

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 d'Alsace et gelée de Gewurztraminer

Ou

Saumon Gravlax mariné à la betterave rouge,
radis blanc et sauce raifort

Filet de sandre sur lit de choucroute

La fraîcheur glacée

Le suprême de poularde d'Alsace fourré au foie gras

Le Kougelhoppf glacé en deux façons, parfumé au Marc

Menu CHF 99.-

Menu avec 4 crus au verre CHF 135.-

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



Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Provenances de nos produits

Tous les produits de la carte alsacienne proviennent
directement de France et pour la majorité d'Alsace

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne
Le loup provient de Grèce

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT



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 confirmé, un mois méditerranéen, du 17 juin au 23 juillet avec une carte signée par le Chef 2 étoiles Joël Garault qui sera présent du 17 au 23 juin. Durant la semaine du 17 juin, nous serons exceptionnellement ouverts tous les jours.

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

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

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.