



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.*

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Nos entrées

Salade fraîcheur aux tomates et herbes fraîches, tartine de tapenade noire	CHF 9.-
Escalopes de foie gras de canard poêlées, Barbajuan de Romanesco et gingembre frit	CHF 37.-
Saumon d'Ecosse label rouge façon « Gravlax », tamara d'œufs d'Avruga et gelée de poissons	CHF 27.-
Velouté glacé de petits pois parfumé à la menthe, brisures de féta au piment d'Espelette	CHF 16.-
Tartelette feuilletée « tomates – artichauts », saladine de parmesan et jambon cru	CHF 19.-

Nos pâtes maison

Raviolis d'artichauts, copeaux d'asperges vertes crues et crème de truffes	Plat	CHF 29.-
	Entrée	CHF 18.-
Pâte « linguine » à la semoule de blé dur, cuisiné de morilles, fèves, petits pois à l'huile d'olive extra vierge		CHF 36.-

Nos poissons

Poêlée de crevettes et calamaretti sur un sablé au parmesan, fenouil croquant et émulsion de bisque de homard	CHF 39.-
Sandre rôti au chorizo, pommes de terre grenaille aux feuilles d'épinards et oignons tiges	CHF 46.-

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Nos viandes

Filet de bœuf rôti, cuisiné d'asperges vertes et lard, à la réduction de vin rouge au jus	CHF 55.-
Suprême de volaille farcie d'une escalope de foie gras et épinards, polenta crémeuse à l'huile de noix de Bex	CHF 42.-
Filet mignon de porc cuit à basse température, cassolette de légumes verts aux tomates confites et chips de pommes de terre	CHF 39.-

Nos desserts

Moelleux au chocolat de Saint-Domingue servi tiède et glace stracciatella (10 minutes d'attente)	CHF 17.-
Rhubarbe pochée au jus vanillé et meringue italienne, sorbet fraise	CHF 16.-
Douceur de fromage blanc citronné aux framboises fraîches et sorbet framboise	CHF 16.-
Choix de glaces et sorbets maison, 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 (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 d'asperges vertes et lard à la réduction de vin rouge au jus

Nos poissons sont accompagnés de pommes de terre grenaille aux feuilles d'épinards et oignons tiges

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Notre menu dégustation

L'amuse-bouche

Saumon d'Ecosse label rouge façon « Gravlax »,
tamara d'œufs d'Avruga et gelée de poissons

Escalopes de foie gras de canard poêlées,
Barbajuan de Romanesco et gingembre frit

Pause glacée

Filet de bœuf rôti, cuisiné d'asperges vertes et lard,
à la réduction de vin rouge au jus

Douceur de fromage blanc citronné aux framboises fraîches
et sorbet framboise

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

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Provenances de nos produits

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

Notre foie gras de canard et notre volaille proviennent de France

Nos crevettes ASC proviennent du Vietnam
et nos calameretti d'Italie

Nos poissons entiers proviennent de Grèce et
notre sandre de Suisse

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT



Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Events

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

La cuisine méditerranéenne sera à l'honneur 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.