



# 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 sa carte « Effet Mer » élaborée par le Chef étoilé Joël Garault, ancien chef à l'Hôtel Hermitage de Monaco. Il s'est allié à notre chef Mickaël Leloup pour vous proposer des produits bruts et des produits traditionnels méditerranéens, selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Le chef Joël Garault nous a fait le plaisir d'être présent du 17 au 23 juin et nous l'en remercions.

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

### Notre carte « Effet Mer » Par Joël Garault

#### Nos entrées

Salade fraîcheur aux tomates et herbes fraîches, tartine de tapenade noire	CHF 9.-
Enroulé de courgette à la ricotta, crevettes rôties, quinoa, tuile à la sauge.	CHF 24.-
Gaspacho de melon à l'artichaut, croustillant de lard, feuilles de riquette	CHF 16.-
Tarte fine à la pissaladière d'oignons, ceviche de loup aux fèves	CHF 26.-

#### Nos pâtes maison

Raviolis aux chanterelles, feuilles d'épinards aux pignons de pin et cristalline aux tomates	Plat CHF 29.-
	Entrée CHF 19.-

#### Nos poissons

Dodine de sole à l'asperge grillée, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, fin nectar	CHF 52.-
La lotte sur un sablé de morilles, pulpe de courgettes infusée à la verveine	CHF 48.-

# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

### Nos viandes

Pièce de veau à la soubise de chanterelles, galette de socca au confit de légumes, émulsion d'oranges	CHF 59.-
Risotto moelleux à la pistache et lard « di Colonatta », souris d'agneau confite.	CHF 42.-

### Nos desserts

Cassolette de fraises à la citronnelle, quenelle de sorbet fromage blanc	CHF 16.-
Chiboust caramélisée citron et framboise, beurre d'orange	CHF 16.-
Chocolat mascarpone comme un tiramisu glacé au moka	CHF 18.-
Clafoutis à la cerise, sorbet à la verveine fraîche	CHF 15.-
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 de chanterelles, fèves et tomates séchées.

Nos poissons sont accompagnés de produits de saison.

# Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

## Notre menu « Effet Mer » Par Joël Garault

L'amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Gaspacho de melon à l'artichaut,  
croustillant de lard, feuilles de riquette

\*\*\*\*\*

Lotte sur un sablé de morilles,  
pulpe de courgette infusée à la verveine

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Pièce de veau à la soubise de chanterelles,  
galette de socca au confit de légumes, émulsion d'orange

\*\*\*\*\*

Cassolette de fraises à la citronnelle,  
quenelle de sorbet fromage blanc

\*\*\*\*\*

*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 daurade et notre loup proviennent de Grèce, notre sole de Hollande et notre lotte de d'Islande

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne, notre viande de veau de Suisse et notre viande d'agneau de Nouvelle Zélande

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 est à l'honneur du 17 juin au 15 septembre avec une carte signée par le Chef 2 étoiles Joël Garault qui nous a fait le plaisir d'être présent durant la semaine du 17 juin.

Après cette magnifique carte du sud, notre chef aura le plaisir de vous accueillir pour la chasse du lundi 16 septembre au mardi 26 novembre 2019.

Nous avons également la joie de vous proposer une nouvelle quinzaine alsacienne du lundi 2 mars au mardi 17 mars 2020, toujours 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 qui sera en cuisine pour vous.

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.