



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 tartine de tapenade noire	CHF 9.-
Escalope de foie gras de canard « raisin-griottine », réduction betterave - miel	CHF 37.-
Ceviche de loup de mer mariné par nos soins aux agrumes à l'huile d'olive au basilic	CHF 26.-

Nos plats

Loup de mer rôti à la peau, lanières de poireaux crémeés au chorizo et câpres	CHF 44.-
Pièce de filet de bœuf aux champignons, figues et pommes de terre à la peau	CHF 55.-
Pâtes à la semoule de blé dur, courges confites et copeaux de jambon cru	CHF 28.-

Nos desserts

Douceur Amandine aux pruneaux – orange sanguine, glace vanille de Bourbon	CHF 16.-
Tarte « Crumble » et pomme caramélisée, sorbet pomme verte	CHF 16.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 4.-
Moelleux au chocolat de Saint Domingue, sorbet poire (10 minutes d'attente)	CHF 17.-
Assortiment de fromages	CHF 15.-

La Chasse

Nos entrées

Crème de courge aux croutons dorés et chips de lard à l'huile de noix de Bex	CHF 16.-
Terrine de chasse « forestière » maison, chutney de fruits secs et saladine	CHF 26.-
Tortellini de chevreuil à l'aigre-doux, jus de chasse perlé	CHF 24.-

Nos plats

Selle de chevreuil fraîche désossée, légumes et fruits d'automne, spätzli (en un service)	CHF 58.-
Civet de cerf au vin rouge, pomme au four à la confiture d'airelle et choux de Bruxelles, nouilles	CHF 39.-
Entrecôte de marcassin, gratiné aux champignons et chou rouge braisé, spätzli	CHF 44.-
Saucisse de chevreuil maison, risotto Carnaroli à la courge	CHF 36.-

Nos incontournables

L'étal du boucher grillé dans notre cheminée A partir de 2 personnes selon les disponibilités (en un service)	
La côte de bœuf rassie sur os ou le Chateaubriand	p.p. CHF 55.-

*Toute nos grillades sont accompagnées de champignons, figues et
pommes de terre à la peau*

Notre menu dégustation

Amuse-bouche

Terrine de chasse « forestière » maison,
chutney de fruits secs et saladine

Escalope de foie gras de canard « raisin-griottine »,
réduction betterave - miel

Pause glacée

Selle de chevreuil fraîche désossée,
légumes et fruits d'automne

Douceur Amandine aux pruneaux – orange sanguine,
glace vanille de Bourbon

Menu CHF 99.-

Menu avec 4 crus au verre CHF 135.-

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

Provenances de nos produits

Nos viandes de chasse proviennent d'Autriche
Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne
Le foie gras de canard provient de France
Le loup provient de Grèce



Fêtes de Fin d'Année

Toute l'équipe du Saint-Christophe aura la joie de vous accueillir durant les Fêtes de Fin d'Année, le 24 et le 31 décembre.

Les menus vous seront proposés prochainement. Vous pourrez les découvrir sur notre site www.stchristophesa.com ou sur notre page Facebook.

Events

Toute au long de l'année 2020, le St-Christophe vous proposera des soirées et des quinzaines à thème.

Nous avons 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 avec la collaboration de notre chef Mickaël Leloup

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.