



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 automnale aux fruits secs et vinaigrette maison	CHF 9.-
Escalope de foie gras de canard « raisin - dattes », et tuile de pain d'épice	CHF 37.-
Saumon fumé du Fumoir de Chailly, chips de pommes de terre à l'écrasé de choux-fleurs au citron	CHF 26.-

Nos plats

Filet de dorade cuit sur la peau, cuisiné de champignons aux oignons grelots et pignons de pin	CHF 42.-
Filet de bœuf rôti, foie gras au torchon, pommes de terre fondantes et côtes de blette	CHF 55.-
Raviolis de champignons « courgettes – ricotta »	Entrée CHF 23.-
sauce à la crème de truffe	Plat CHF 32.-

Nos desserts

Moelleux chocolat servi tiède, confit de pruneaux et sorbet orange (10 minutes d'attente)	CHF 17.-
Biscuit douceur à la crème de marron et poire, glace cannelle	CHF 16.-
Chiboust à la vanille de Bourbon aux pommes caramélisées, sorbet de pommes vertes	CHF 16.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 4.-
Assortiment de fromages	CHF 15.-

La Chasse

Nos entrées

Crème de courge au crumble de parmesan et réduction d'orange	CHF 16.-
Terrine de chasse « forestière » maison, saladine et chutney de poires – mangues	CHF 26.-
Raviolis de chevreuil, copeaux de jambon cru de cerf et poireaux frits	CHF 24.-

Nos plats

Selle de chevreuil fraîche désossée, légumes et fruits d'automne, spätzli aux herbes (en un service)	CHF 58.-
Civet de cerf, garniture aux légumes d'automne, nouilles à la semoule de blé dur.	CHF 37.-
Côte de sanglier à l'huile de noix de Bex, pomme à la confiture d'airelle et pruneaux, polenta gratinée	CHF 39.-
Minute de cerf, taboulé de quinoa de légumes et fruits secs, pastilla au citron et thym	CHF 42.-

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 foie gras au torchon,
de pommes de terre fondantes et côtes de blette*

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT

Notre menu dégustation

Amuse-bouche

Terrine de chasse « forestière » maison,
saladine et chutney de poires - mangues

Escalope de foie gras de canard « raisin - dattes »
et tuile de pain d'épice

Pause glacée

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

Biscuit douceur à la crème de marron et poire,
glace cannelle

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
La dorade 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.

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.