



# 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

### *Côté entrées*

Salade fraîcheur hivernale, crackers de quinoa, copeaux de fenouil et figues séchées	CHF 9.-
Crème de patates douces au gingembre, gaufrette de ricotta et oranges	CHF 16.-
Carpaccio de noix de St-Jacques citronné à la mangue et œufs de saumon	CHF 27.-
Foie gras de canard cuit au torchon, gelée de pommes vertes et brioche aux fruits secs	CHF 29.-
Crumble de parmesan aux poireaux fondants et gribiche d'œufs durs, crème aux graines de moutarde	CHF 19.-

### *Côté végétarien*

Galette d'orge perlée aux champignons et épinards, Sauce yaourt au piment d'Espelette	CHF 26.-
Raviolis Agnoletti del Plin au brocoli, noisettes torréfiées, sauce crème à la truffe	en plat CHF 32.- en entrée CHF 23.-

### *Côté mer*

Noix de St-Jacques et poireaux façon cannelloni, chips de légumes oubliés et infusion à la citronnelle	CHF 45.-
Cabillaud rôti sur la peau, endive braisée, brandade légère et condiments à l'huile d'olive extra-vierge	CHF 42.-

# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

### *Côté terre*

Epaule de veau « Marengo », cuisiné de légumes en cocotte, navettes dorées	CHF 46.-
Filet de bœuf rôti accompagné de moëlle, croustillants d'épinards et dauphines de pommes de terre	CHF 55.-
Suprême de pintade farci au foie gras, pommes de terre et navets fondants aux dattes	CHF 42.-

### *Côté fromages et desserts*

Moelleux au chocolat « Guanaja » et glace chocolat blanc (10 minutes d'attente)	CHF 17.-
Gourmandise d'hiver au crémeux mangue et noix de coco, sorbet passion	CHF 16.-
Coque meringuée, ananas et crème citronnée, glace vanille de Bourbon	CHF 16.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 4.-
Assortiment de fromages	CHF 17.-

### *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 de croustillants d'épinards et dauphines de pommes de terre

Nos poissons sont accompagnés d'une endive braisée, pommes de terre et condiments à l'huile d'olive extra-vierge

# Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

## *Notre menu dégustation*

L'amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard cuit au torchon,  
gelée de pommes verte, brioche aux fruits secs

\*\*\*\*\*

Noix de St-Jacques et poireaux façon cannelloni,  
chips de légumes oubliés et infusion à la citronnelle

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf rôti accompagné de moëlle, croustillants d'épinards  
et dauphines de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Gourmandise d'hiver au crémeux mangue et noix de coco,  
sorbet passion

\*\*\*\*\*

*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 veau de Suisse

Le foie gras de canard et la volaille proviennent de France,  
la dorade et le loup proviennent de Grèce,  
le cabillaud d'Islande et  
les Noix de St-Jacques d'Amérique (MSC)

Le St Christophe  
HOTEL RESTAURANT



# 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.