



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 aux radis, tomates cherry et fèves, crackers de céréales à la tapenade noire	CHF 9.-
Gaspacho rouge « tomates – pastèque », tartelette au sorbet tomate	CHF 16.-
Fleur de courgette farcie de ricotta et parmesan à l'écrasée de courgettes, condiments à l'huile d'olive extra vierge	CHF 22.-
Terrine de volaille au foie gras, saladine d'artichauts frits à l'orange	CHF 25.-
Loup de mer mariné, crudités de légumes croquants, crème citronnée	CHF 27.-

Côté végétarien

Galette d'orge perlée, cuisiné de courgettes à la feta et pois chiche, râpée de jaune d'œuf confit	CHF 26.-
Raviolis safranés aux brocolis accompagnés de tomates, fèves et dentelle de parmesan	Entrée CHF 22.- Plat CHF 28.-

Côté poisson

Poêlée de crevettes posées sur une feuille de brick aux champignons, abricots secs et verveine	CHF 39.-
Dos de cabillaud rôti, ruban de courgette à la brandade légère aux tomates séchées et épinards à l'huile d'olive extra vierge	CHF 42.-

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Côté viande

Pièce de porc du Pays « Grand Cru », feuilles de sucrine, chorizo, croustillants d'épinards, pommes de terre grenailles	CHF 42.-
Carrée d'agneau cuit en basse température au thym, Barbajuans d'aubergines et artichauts barigoule, pistou d'herbes	CHF 46.-
Filet de bœuf aux champignons, écrasée de petits pois et olives taggiasche, dauphines de pommes de terre	CHF 55.-

Côté fromages et desserts

Coque meringuée, crémeux au citron et framboises, sorbet framboise	CHF 16.-
Biscuit au thé Matcha, crémeux pistache et fraises, chantilly légère à la vanille de Bourbon	CHF 17.-
Moelleux au chocolat servit tiède et son sorbet abricot (10 minutes d'attente)	CHF 18.-
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 champignons, écrasée de petits pois et olives taggiasche, dauphines de pommes de terre

Nos poissons sont accompagnés d'un ruban de courgette à la brandade légère aux tomates séchées et épinards à l'huile d'olive extra vierge

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT

Notre menu dégustation

L'amuse-bouche

Terrine de volaille au foie gras,
saladine d'artichauts frits à l'orange

Crevettes poêlées et raviolis safranés aux brocolis,
tomates et fèves

Pause glacée

Filet de bœuf aux champignons, écrasée de petits pois et
olives taggiasche, dauphines de pommes de terre

Biscuit au thé Matcha, crémeux pistache et fraises,
chantilly légère à la vanille de Bourbon

Menu CHF 99.-

Menu avec 4 crus au verre CHF 135.-

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

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Provenances de nos produits

La viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne,
le porc « Grand Cru » de Suisse, l'agneau d'Irlande
et la volaille de Suisse

Le cabillaud provient d'Islande, le loup de mer de Grèce
et les crevettes du Vietnam

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.