



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, tartine de foccacia aux fenouils croquants, olives et tomates séchées	CHF 9.-
Escalope de foie gras de canard, poire rôtie aux raisins et oranges	CHF 37.-
Saumon d'Ecosse « label rouge » mariné Gravlax, écrasé de choux-fleurs et pickles de fenouils	CHF 26.-

Nos plats

Médallions de lotte « Matelote », fondue de poireaux et gnocchis de patates douces, sauce au vin rouge	CHF 45.-
Raviolis de courge et champignons aux copeaux de parmesan, poires séchées et pignons de pin	Entrée CHF 22.- Plat CHF 28.-
Filet de bœuf rôti, sucrine cuite au jus et rösti de pommes de terre, sauce à la purée de truffes	CHF 55.-

Nos desserts

Moelleux chocolat « Guanaja » servit tiède, crème montée et glace au vin cuit (10 minutes d'attente)	CHF 18.-
Douceur d'automne aux pruneaux et crémeux vanille de Bourbon, glace cannelle	CHF 17.-
Pomme pochée au caramel d'épices et fruits secs, sorbet pomme verte	CHF 17.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 4.-
Assortiment de fromages	CHF 17.-

La Chasse

Nos entrées

Crème de courge aromatisée à l'huile de truffes blanches, tuile de pain d'épice et ricotta	CHF 16.-
Terrine de chasse maison aux noisettes torréfiées et pistaches, saladine de rémoulade de céleri et pommes séchées	CHF 25.-
Raviolis de chamois accompagnés de Cranberry, chips de topinambour et raisins secs	CHF 27.-

Nos plats

Selle de chevreuil désossée, légumes et fruits d'automne, spätzli aux herbes (en un service)	CHF 57.-
Civet de cerf, légumes et fruits d'automne, pâtes à la semoule de blé dur	CHF 37.-
Côte de sanglier poudrée de chapelure verte, figue farcie aux dattes et dauphine de polenta	CHF 39.-
Gâteau de confit de lièvre aux marrons, cuisiné de choux de Bruxelles, oignons grelots et mousseline de pommes de terre	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 sucrose cuites au jus, rösti de
pommes de terre et sauce à la purée de truffes*

TVA 7.7% et service inclus

Notre menu dégustation

Amuse-bouche

Terrine de chasse maison aux noisettes torréfiées et pistaches,
saladine de rémoulade de céleri et pommes séchées

Raviolis de chamois accompagnés de Cranberry,
chips de topinambour et raisins secs

Pause glacée

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

Douceur d'automne aux pruneaux et
crémeux vanille de Bourbon, 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 lotte provient d'Islande



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.