



# 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, crackers à la farine de pois chiches aux fruits secs et ricotta	CHF 10.-
Saumon d'Ecosse Gravlax, chou-fleur cuit et cru au citron confit et tempura d'herbes	CHF 27.-
Escalopes de foie gras de canard poêlées, royale de champignons et coings caramélisés	CHF 40.-

### *Nos plats*

Raviolis de courge, feuilles de sucrines aux copeaux de parmesan à l'émulsion de sauge	<i>Entrée</i>	CHF 22.-
	<i>Plat</i>	CHF 28.-
Filet de dorade clouté aux olives taggiasche, lanières de poireaux crémees et câpres, pommes de terre		CHF 45.-
Filet de bœuf rôti à la moëlle et poireaux frits, écrasé de courges et dauphines de pommes de terre		CHF 58.-

### *Nos desserts*

Moelleux chocolat « Guanaja » servit tiède et sorbet orange sanguine (10 minutes d'attente)	CHF 18.-
Biscuit madeleine aux pruneaux et vanille de Bourbon, glace cannelle	CHF 18.-
Poire en deux textures, Arlette et glace au vin cuit	CHF 18.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 5.-
Assortiment de fromages	CHF 18.-

## *La Chasse*

### *Nos entrées*

Crème de courge butternut à l'huile de cèpes, croustillants de joues de sanglier confit	CHF 17.-
Terrine de chasse maison aux figues séchées et pistaches, rémoulade de céleri au curry	CHF 25.-
Raviolis de chamois, légumes aigre-doux et cranberries	CHF 27.-

### *Nos plats*

Parmentier de lièvre aux chips de légumes et échalotes confites	CHF 37.-
Civet de cerf « lardons – marrons – raisins » et pâtes à la semoule de blé dur	CHF 39.-
Côte de sanglier cuit en basse température, pruneaux, pommes de terre à la peau et jambon cru	CHF 42.-
Selle de chevreuil désossée, légumes et fruits d'automne, spätzli aux noisettes (en un service)	CHF 62.-

### *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	p.p. CHF 62.-
Le Chateaubriand	p.p. CHF 58.-

*Toute nos grillades sont accompagnées d'un écrasé de courges et de dauphines de pommes de terre*

Le St Christophe  
HOTEL RESTAURANT

*Notre menu dégustation*

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de chasse maison aux figues séchées et pistaches,  
rémoulade de céleri au curry

\*\*\*\*\*

Raviolis de chamois, légumes aigre-doux et cranberries

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Biscuit madeleine aux pruneaux et vanille de Bourbon,  
glace cannelle

\*\*\*\*\*

*Menu CHF 108.-*

*Menu avec 4 crus au verre CHF 144.-*

*Menu CHF 48.- pour les enfants jusqu'à 12 ans*

## Provenances de nos produits

Nos viandes de chasse et de lièvre proviennent d'Autriche,  
La joue de sanglier d'Europe

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne

Le foie gras de canard provient de France

La dorade provient de Grèce



# Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

## *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](http://www.stchristophesa.com) ou 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 395.-

*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 410.-

Avec chacune de nos offres, nous vous invitons à visiter gratuitement la Fondation Pierre Gianadda à Martigny.