



# 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 aux pickles de légumes et gressin	CHF 12.-
Crème de panais et poire, chou farci à la ricotta aux épices douces et marrons	CHF 17.-
Œuf parfait aux poireaux à l'huile perlée, feuilles de brick croustillantes et chips de lard	CHF 22.-
Tartare de noix de Saint-Jacques aux champignons et parmesan, crème aigrelette au citron	CHF 29.-
Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de fruits secs et brioche toastée	CHF 32.-

### *Côté végétarien*

Raviolis de champignons, poireaux frits, feuilles d'épinard et pignons de pin, sauce crème à la truffe	CHF 25.-
Gâteau de courge « poire-marron-raisin » aux fruits du Mendant, écume de romarin	CHF 27.-

### *Côté mer*

Filet de dorade rôti sur la peau, chou-fleur à la vanille de Bourbon, pommes de terre à la peau et bisque de langoustines	CHF 46.-
Noix de Saint Jacques aux lentilles, céleri façon cannelloni, suprêmes de pamplemousse, sauce safranée	CHF 48.-

# Le St Christophe

## HOTEL RESTAURANT

### *Côté terre*

Pièce de porc « Grand Cru » cuit à basse température aux fenouils fondants et figues séchées, polenta crémeuse et sauce chorizo	CHF 42.-
Epaule d'agneau confite, royale de blette, gnocchis à la semoule de blé dur et olives Taggiasche	CHF 46.-
Filet de bœuf rôti aux chips de topinambour à l'huile de noix de Bex, mousseline de pommes de terre et sucrose braisée	CHF 58.-

### *Côté fromages et desserts*

Moelleux au chocolat « Guanaja » et sorbet mandarine (10 minutes d'attente)	CHF 18.-
Savarin poché aux kiwis et ananas, glace à la vanille de Bourbon	CHF 18.-
Douceur poire – caramel rafraîchie d'un sorbet poire	CHF 18.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 5.-
Assortiment de fromages	CHF 18.-

### *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	p.p. CHF 62.-
Le Chateaubriand	p.p. CHF 58.-
Poissons entiers, selon arrivage	p.p. CHF 55.-

Nos viandes sont accompagnées chips de topinambour à l'huile de noix de Bex, mousseline de pommes de terre et sucrose braisée

Nos poissons sont accompagnés de chou-fleur à la vanille de Bourbon, pommes de terre à la peau et bisque de langoustine

Le St Christophe  
HOTEL RESTAURANT

*Notre menu dégustation*

L'amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de fruits secs  
et brioche toastée

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques aux lentilles, céleri façon cannelloni,  
suprêmes de pamplemousse, sauce safranée.

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf rôti aux chips de topinambour à l'huile de noix  
de Bex, mousseline de pommes de terre et sucrine braisée

\*\*\*\*\*

Douceur poire – caramel rafraîchi d'un sorbet poire

\*\*\*\*\*

*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

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne,  
l'agneau et le porc de Suisse.

Le foie gras de canard provient de France.

La dorade et le loup de mer proviennent de Grèce,  
et les Noix de Saint Jacques du Japon et du Canada (MSC)



# 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.