



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.

*La cuisine est multi-sensorielle.
Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez,
à l'oreille et à l'esprit.
Aucun art ne possède cette complexité."*

*Pierre Gagnaire
Chef 3 étoiles*

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Côté entrées

Salade fraîcheur aux radis et tomates cherry, tuile aux deux sésames	CHF 12.-
Crème glacée aux petits pois et beignets de ricotta aux morilles	CHF 17.-
Asperges vertes « meunière » et œuf de caille, copeaux de parmesan, chips de pain et vinaigrette à la pistache	CHF 22.-
Omble et truite au fumoir, galette aux céréales, crème au curry et moutarde gros grains	CHF 28.-
Pâté en croûte maison à la volaille et morilles, saladin d'artichauts barigoule et oranges	CHF 29.-

Côté poisson

Crevettes rôties et calamars, crémeux de petits pois et fèves, pommes gaufrettes	CHF 39.-
Filet d'omble cuit au naturel, rôti d'asperges vertes, sauce vierge au citron confit et câpres, croûtons dorés et pommes de terre	CHF 42.-

Côté viande

Cuisse de canard cuite au jus, compotée de fenouil à l'orange et pommes gaufrettes	CHF 40.-
Carré d'agneau en croûte de tapenade noire, artichauts violets barigoule aux fèves et panisses à la fleur de sel	CHF 49.-
Filet de bœuf rôti aux asperges vertes, olives taggiasche, oignons frits et pommes de terre au lard fumé	CHF 58.-

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Côté végétarien

Raviolis d'artichauts et morilles, feuilles de sucrine et pecorino à l'huile d'olive extra-vierge	Entrée	CHF 26.-
	Plat	CHF 36.-
Risotto d'orge perlé safrané et légumes printaniers		CHF 27.-

Côté fromages et desserts

Moelleux au chocolat « Guanaja » servi tiède et glace chocolat blanc (10 minutes d'attente)	CHF 18.-
Douceur au crémeux pistache – framboise et sorbet yaourt	CHF 18.-
Macaron rhubarbe - fraise à la crème de citron et sorbet rhubarbe	CHF 18.-
Choix de glaces et sorbets maison, 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 d'asperges vertes, d'olives taggiasche, d'oignons frits et de pommes de terre au lard fumé

Nos poissons sont accompagnés d'un rôti d'asperges vertes, d'une sauce vierge au citron confit et câpres, de croûtons dorés et de pommes de terre

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Notre menu dégustation

L'amuse-bouche

Pâté en croûte maison à la volaille et morilles,
saladine d'artichauts barigoule et oranges

Crevettes rôties aux pâtes papillons à l'encre de seiche,
tomates confites et émulsion de bisque de langoustines

Pause glacée

Filet de bœuf rôti aux asperges vertes, olives taggiasche,
oignons frits et pommes de terre au lard fumé

Douceur au crémeux pistache – framboise et
sorbet yaourt

Menu CHF 108.-

Menu avec 4 crus au verre CHF 144.-

Menu CHF 48.- 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,
l'agneau d'Irlande et le canard de France

La volaille provient de Suisse, les crevettes du Vietnam (MSC),
les calamars et la truite d'Italie, les langoustines du Danemark,
l'omble d'Islande et le loup de mer de Grèce

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 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.