



# 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 multisensorielle.  
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

### *Nos entrées*

Salade fraîcheur aux pickles de courges, figues séchées et copeaux de Parmesan	CHF 12.-
Saumon fumé par nos soins et crevettes, fenouil au citron confit et oranges, œufs d'Avruga et crème aigrelette aux herbes fraîches	CHF 29.-
Escalopes de foie gras chaud, croustillant aux pruneaux farci de fruits secs et quartiers de pommes poêlées.	CHF 42.-

### *Nos plats*

Raviolis de champignons, noisettes torréfiées et pommes vertes, sauce au foie gras	<i>Entrée</i>	CHF 24.-
	<i>Plat</i>	CHF 32.-
Filet de dorade à la peau, panais rôti au four, effeuillée de choux de Bruxelles et cranberries		CHF 46.-
Filet de bœuf rôti aux blettes et moëlle, pommes de terre à la courge et sauce au vin rouge à l'échalotte		CHF 58.-

### *Nos desserts*

Moelleux chocolat « Guanaja » servit tiède et glace spéculoos (10 minutes d'attente)	CHF 18.-
Biscuit aux noix « pruneau – poire » et glace cannelle	CHF 18.-
Tarte feuilletée, pomme roulée au caramel et sorbet pomme verte	CHF 18.-
Choix de glaces et sorbets, la boule	CHF 5.-
Assortiment de fromages	CHF 18.-

## *La Chasse*

### *Nos entrées*

Soupe de marrons, pruneaux secs lardés et croûtons dorés	CHF 17.-
Terrine de chasse maison, saladine et chutney poire-mangue séchées	CHF 26.-
Raviolis de chamois, pickles de courges et raisins blancs confits	CHF 28.-

### *Nos plats*

Civet de cerf « poire – raisin – carottes » et pâtes à la semoule de blé dur	CHF 39.-
Ballotine de lièvre farcie, mousseline de pommes de terre aux marrons, feuilles d'épinard et choux de Bruxelles	CHF 42.-
Côte de sanglier cuit en basse température, pomme à la confiture d'airelles et jambon cru de sanglier, chips de patate douce	CHF 44.-
Selle de chevreuil désossée, légumes et fruits d'automne, spätzli aux herbes (en un service)	CHF 63.-

### *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 de pommes de terre à la courge et sauce au vin rouge à l'échalotte*

Le St Christophe  
HOTEL RESTAURANT

*Notre menu dégustation*

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de chasse maison, saladin  
et chutney poire-mangue séchées

\*\*\*\*\*

Raviolis de chamois, pickles de courges et raisins blancs confits

\*\*\*\*\*

Pause glacée

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Biscuit aux noix « pruneau – poire » et glace cannelle

\*\*\*\*\*

*Menu CHF 110.-*

*Menu avec 4 crus au verre CHF 146.-*

*Menu CHF 50.- pour les enfants jusqu'à 12 ans*

## Provenances de nos produits

Nos viandes de chasse proviennent d'Europe,  
le lièvre d'Uruguay et d'Argentine

Notre viande de bœuf provient de Suisse et d'Allemagne

Le foie gras de canard provient de France

La dorade provient de Grèce, le saumon d'Ecosse et  
les Crevettes MSC du Viêtnam



## *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 décembre et le 31 décembre.

Les menus vous seront proposés prochainement. Vous pourrez les découvrir sur notre site [www.stchristophesa.com](http://www.stchristophesa.com).

## *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.