

LES SOIRÉES À CHETZERON

l'expérience Chetzeron commencera par son trajet quelque peu original dans nos chenillettes..

elle continuera grâce au temps offert sur place, qui vous permettra de profiter de tous les espaces et panoramas

dégustez ensuite un menu authentique aux saveurs montagnardes composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, qui nous l'espérons, comblera vos papilles.

profitez enfin d'un moment de détente auprès du feu de cheminée

l'expérience s'achèvera par votre retour en station.

Soirée raclette tous les mercredis !

115,- par personne

60,- par enfant de 4 à 12 ans

Nos prix s'entendent hors boissons



LES ENTRÉES

velouté de carottes caramélisées
caramelized carrot cream

carpaccio de betterave chioggia,
vinaigrette aux fleurs de nos montagnes
beet carpaccio with flower vinaigrette

ceviche de homard
lobster ceviche

crepelle de sarrasin et blettes,
pickles d'oignons rouge et cresson
buckwheat and chard crepelle with red onion pickles

foie gras maison, toast de pain d'épice
foie gras with gingerbread

LES ENTRÉES ENFANTS

assiette valaisanne
cured ham, cured beef and old cheese

truite saumonée marinée
marinated trout

petite salade mêlée
mixed salad



LES PLATS

filet de bœuf "Simmental", pomme dauphine,
légumes, sauce cornalin
*"Simmental" beef filet with a cornalin sauce,
potato dauphine and veggies*

bar sauvage rôti au beurre de sapin,
écrasé de ratte au beurre noisette et citron, écume de verjus
roasted wild seabass with pine butter, mashed potato

ravioli aux morilles et choux kale
ravioli with morels and kale

poitrine de veau basse température laquée à la bourrache, purée de racines
low temperature veal lacquered with borage, mashed root vegetables

filet d'agneau Dent de Midi mariné au serpolet,
topinambour rôtis et légumes, jus corsé à l'ail
*thyme marinated lamb filet, roasted Jerusalem artichoke
and veggies, garlic juice*

LES PLATS ENFANTS

macaroni sauce tomate
macaroni with tomato sauce

*filet de poisson du jour, écrasé de ratte au beurre
fish filet, mashed potatoes*

brochette de bœuf, frites
beef tender loin skewer, french fries



POUR FINIR VOTRE VIN

assiette de fromages
our cheese plate

LES DESSERTS

entremet au chocolat noir 70%, éclats de noisettes caramélisées
70% dark chocolate bite with sparks of caramelized nuts

tartelette poire et amande, glace vanille
pear and almond tart, vanilla ice cream

assiette de mignardises à partager !
financier pistache, tartelette citron, meringue et truffe au chocolat noir
pistachio financier, lemon tart, meringue and dark chocolate truffle

nougat glacé
iced nougat

LES DESSERTS ENFANTS

finger au chocolat
chocolate tart



glaces et sorbets maison
home made ice cream and sorbets