



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 printanière, croquant de feuilles d'olives et vinaigrette balsamique	CHF 12.-
Crème glacée aux petits pois, blanc manger au parmesan et jambon cru	CHF 17.-
Asperges vertes façon meunière, falafel de fèves aux olives taggiasche et pamplemousse	CHF 23.-
Saumon fumé par nos soins, crème glacée à l'aneth et blinis	CHF 29.-
Marbré de volaille au foie gras et morilles, pistaches et saladine d'asperges	CHF 33.-

Côté végétarien

Agnolotti aux petits pois, morilles, parmesan, et pignons de pin	En entrée	CHF 26.-
	En plat	CHF 36.-
Crêpe de lentilles corail, poêlée de légumes printaniers et yaourt aux herbes	En plat	CHF 27.-

Côté poissons

Filet d'omble cuit au naturel autour de l'asperge et jus mousseux au citron, risotto crémeux	CHF 44.-
Grosses crevettes rôties, cannelloni de sarrasin aux fenouil et caviar, sauce homardine	CHF 47.-

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Côté viande

Poitrine de veau confite aux morilles et ris de veau, palette de légumes printaniers	CHF 44.-
Pièce de porc « grand cru » cuite à basse température, artichauts à la barigoule, chorizo et gnocchis de pommes de terre	CHF 47.-
Filet de bœuf rôti aux asperges vertes bardées de jambon cru, oignons frits et pommes de terre aux herbes	CHF 58.-

Côté fromages et desserts

Assortiment de fromages	CHF 19.-
Moelleux au chocolat et pistache accompagné d'un sorbet framboise (10 minutes d'attente)	CHF 19.-
Biscuit madeleine au crémeux citron et mousse de fruits rouges, glace vanille de Bourbon	CHF 19.-
Chou rectangulaire à la rhubarbe cuite au sirop de grenadine et fraises, sorbet rhubarbe	CHF 19.-
Choix de glaces et sorbets « maison », la boule	CHF 6.-

Nos incontournables

L'étal du boucher grillé dans notre cheminée à 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 56.-

Nos viandes sont accompagnées d'asperges vertes bardées de jambon cru, oignons frits et pommes de terre aux herbes

Nos poissons sont accompagnés d'asperges, d'un jus mousseux au citron et d'un risotto crémeux

Le St Christophe
HOTEL RESTAURANT

Notre menu dégustation

L'amuse-bouche

Marbré de volaille au foie gras et morilles, pistaches
et saladine d'asperges

Grosses crevettes rôties, cannelloni de sarrasin aux fenouils
et caviar, sauce homardine

Pause glacée

Filet de bœuf rôti aux asperges vertes bardées de jambon cru,
oignons frits et pommes de terre aux herbes

Biscuit madeleine au crémeux citron et mousse de
fruits rouges, glace vanille de Bourbon

Menu CHF 110.-

Menu avec 4 crus au verre CHF 146.-

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

Le St Christophe

HOTEL RESTAURANT

Provenances de nos produits

Nos viandes de bœuf, de veau, de volaille et de porc
proviennent de Suisse

Le foie gras de provient de France.

Les crevettes proviennent du Vietnam, l'omble d'Islande
et le saumon d'Ecosse ou de Suisse

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.