



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 aux pickles de courges, betteraves crues et cerneaux de noix, vinaigrette « miel – citron »	CHF 13.-
Ceviche de dorade avec vierge de concombre, kiwi, fenouil et estragon frais	CHF 29.-
Escalopes de foie gras de canard chaud, gâteau de pommes caramélisées au céleri et réduction d'orange	CHF 42.-

Côté plats

Raviolis de bolets aux marrons, feuilles de sucrine et copeaux de parmesan	<i>Entrée</i>	CHF 26.-
	<i>Plat</i>	CHF 34.-
Quenelle de brochet aux crevettes, cuisiné de fenouils et poireaux fondants, sauce homardine		CHF 39.-
Filet de bœuf rôti aux bolets et figues séchées, pommes duchesse et sauce au porto rouge		CHF 58.-

Côté desserts

Moelleux chocolat au cœur coulant chocolat blanc et café, glace praliné (10 minutes d'attente)	CHF 19.-
Gourmandise sarrasin « pruneaux – cassis » et glace cannelle	CHF 19.-
Sablé aux noisettes, poire pochée au gingembre, mousse caramel et sorbet poire	CHF 19.-
Choix de glaces et sorbets maison, la boule	CHF 6.-
Assortiment de fromages	CHF 19.-

La Chasse

Nos entrées

Crème de courge au curcuma, fingers au parmesan et jambon de sanglier	CHF 16.-
Terrine de chasse maison, chutney de poires et oignons, saladine à la vinaigrette balsamique	CHF 27.-
Raviolis de chamois aux raisins confits et cranberries	CHF 28.-

Nos plats

Civet de cerf au vin rouge, carottes fane, oignons et lard fumé accompagné de pâtes à la semoule de blé dur	CHF 39.-
Minute de cerf aux croustillants de courge et gnocchi de marrons, jus de chasse	CHF 43.-
Côte de sanglier cuit en basse température, poire à la confiture d'airelles, choux de Bruxelles et pommes de terre à la grille	CHF 45.-
Selle de chevreuil désossée, légumes et fruits d'automne, spätzli (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 bolets et figues séchées, pommes duchesse et sauce au porto rouge

Notre menu dégustation

Amuse-bouche

Terrine de chasse maison, chutney de poires et oignons,
saladine à la vinaigrette balsamique

Raviolis de chamois aux raisins confits et cranberries

Pause glacée

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

Gourmandise sarrasin « pruneaux – cassis » 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
et notre viande de bœuf de Suisse et d'Allemagne

Le foie gras provient de France

La dorade provient de Grèce, le brochet des pays de l'est 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.

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.