

Nos Entrées

	Entrée	Plat
 <i>Salade de jeunes pousses (salade verte)</i> <i>Baby greens (green salad)</i>	7ch	10ch
 <i>Soupe de potimarron (du val de bagnes)</i> <i>Pumpkin Soup</i>	11ch	19ch
 <i>Salade Fraîcheur (légumes frais)</i> <i>Mixed salad (fresh vegetables)</i>	13ch	21ch
 <i>Fromage de bagnes façon malakoff</i> <i>Cheese Bagnes , Malakoff style</i>	18ch	28ch
<i>Terrine de chamois saladine et confiture oignons</i> <i>Venison terrine with mixed salad</i>	18ch	28ch
<i>Gaufre aux herbes et médaillons de biche</i> <i>Dee fillet salad with cranberries</i>	19ch	32ch

Nos pâtes et risotto

 <i>Tagliatelle aux légumes du marché (parmesan, roquette et jambon cru)</i> <i>Market vegetables tagliatelle (parmesan, rocket and cured ham)</i>	29ch
<i>Risotto de Filet de Cerf du pays et son jus de chasse corsé</i> <i>Deer risotto with game sauce</i>	32ch
 <i>Ravioles de Royan gratinées (servies avec petite salade):</i> <i>Grated Royan ravioli (green salad):</i>	
- au fromage (cheese)	25ch
- noix et lardons (walnuts and bacon)	27ch
- aux chanterelles (mushrooms)	31ch
- supplément œuf (extra egg)	2ch

Le côté du chasseur

Atriaux de Sanglier (sauce chasseur) 30ch
Wild boar meatballs

Civet du pays selon arrivage (garniture grand-mère) 33ch
venison stew (bacon, onion, paris mushroom)

Tournedos de Biche lardé (sauce grand veneur) 44ch
Bacon wrapped doe tournedos

Suprême de poulet jaune farci aux chanterelles (sauce chanterelles) 38ch
Poultry fillet stuffed with chanterelles (chanterelles sauce)

Pavé de bœuf légumes du marché frites et salade 35ch
Beef steak, market vegetables, chips and salad

Garnitures au choix :

- Frites, Ravioles de Royan, Spätzli, Tagliatelle
- French fries, Royan ravioli, Spätzli, Tagliatelle

provenance des viandes (CH , NZL , EU, DE)

Les plats du Terroir Valaisan :

	Petite	Grande
<i>Viande séchée de cerf</i>	19ch	29ch
<i>Planchette Valaisanne (mélange de charcuteries et fromage du Pays)</i> Valaisan platter (cured meats and local cheese)	18ch	28ch
<i>Planchette viande séchée</i> Cured meat platter	19ch	29ch



<i>Fondue nature (Classic fondue)</i>	26ch/pers
<i>Fondue piment (Chili flakes fondue)</i>	28ch/pers
<i>Fondue aux herbes de l'authentique(secret herbs fondue)</i>	28ch/pers
<i>Fondue chanterelles (mushrooms fondue)</i>	32ch/pers

Les signatures de L'Authentique

*Demandez
Le poisson du jour selon arrivage
fish of the day*



(pierrade servie minimum pour deux personnes)

- La pierrade aux trois viandes (bœuf, volaille, biche) 250g 44ch/pers
(salade jeunes pousses et garniture aux choix)*

*Hot stone meat (beef, chicken, deer) 250g
(small green salad and side of your choice)*

Ou

- La pierrade de chasse (cerf, biche , sanglier) 200 g 49ch/pers
(entrée : terrine de chevreuil et garniture aux choix)*

*Hot stone meat (beef, boar, deer) 200g
(and side of your choice)*

** Pour les intolérances et les allergies veuillez nous en informer au moment de la commande et nous adapterons volontiers dans la limite du possible nos plats*



Les plats végétariens, ou possibilités végétariennes (annoncez vous)

** For any allergies or dietary , please inform us when you order, we will be pleased to adapt our plates*



Vegetarian options (let us know)

Les desserts maison

<i>L'Authentique crème brûlée vanille</i>	<i>11ch</i>
<i>L'Authentique vanilla cream brûlée</i>	
<i>Tiramisu speculoos</i>	<i>12ch</i>
<i>Speculoos tiramisu</i>	
<i>Crumble tiède aux pommes glace vanille</i>	<i>13ch</i>
<i>Apple crumble , vanilla ice cream</i>	
<i>Notre vision de la tartelette meringuées, myrtilles , pistaches</i>	<i>15ch</i>
<i>Blueberry and pistachio meringue tart</i>	
<i>Moelleux au chocolat glace marron et crème de marron</i>	<i>15ch</i>
<i>Chocolate fondant with chestnut cream and chestnut ice cream</i>	



Sorbets et coupes de glaces :

<i>Café Glacé</i>	<i>12ch</i>
<i>Coffee ice cream with an espresso</i>	
<i>Coupe Danemark</i>	<i>12ch</i>
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
<i>Coupe Marron (glace vanille et marron , purée de marron , chantilly)</i>	<i>14ch</i>
<i>Chestnut and vanilla ice cream , chestnut cream and whipped cream</i>	
<i>Les Sorbets arrosés : (poire, abricot, baileys , colonel)</i>	<i>13ch</i>
<i>Happy sorbets (pear, apricot, baileys, colonel)</i>	
<i>Nos parfums de glaces et sorbets : Poire, Abricot, Citron, Fraise</i>	<i>Supplément chantilly</i> <i>1.50ch</i>
<i>Vanille, Chocolat, Café</i>	<i>Supplément chocolat</i> <i>2ch</i>
<i>Ice cream ans soberts flavours : Pear, Apricot, Lemon, Strawberry</i>	<i>Boule de glace</i> <i>3,50ch</i>
<i>. Vanille, Chocolate, Coffee</i>	