

Le Platy

Entrées	½	plat
Salade verte		10.--
Salade mêlée	12.--	18.--
Fines tranches de saumon sauvage d'Ecosse mariné façon Gravlax	19.--	31.--
Carpaccio de thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce wasaby	20.--	34.--
Salade de Gambas aux épices. Carpaccio d'ananas	20.--	32.--
Carpaccio de bœuf à la truffe noire	20.--	34.--
Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes caramélisées	25.--	35.--
Croustillants de ris de veau sur un lit de mesclun		28.--
Terrine de foie gras de canard aux figues violettes et saladines	25.--	35.--
Cassolette d'escargots à la crème fraîche et bleu d'auvergne		32.--
Raviolis au boudin noir, pommes vertes caramélisées au vieux cidre		32.--

Les potages

Marmite du jour		7.--
Bisque de homard		17.--

Le Platy

Poissons

Dos de sandre de nos lacs rôti sur peau, beurre aux herbettes	45.--
Tresse de filets de perche grillés, beurre blanc	37.--
Risotto aux gambas et coulis de tomates	34.--
Pavé de loup de mer grillé, beurre au citron vert	48.--
Gratin de homard aux cardons	58.--

Viandes et volailles

Cordon bleu maison	38.--
Sauté de ris de veau aux petits sauvages des bois, crème de la Gruyère	38.--
Souris d'Agneau confite à l'ancienne	36.--
Joues de veau braisées au merlot, risotto	37.--
Pintade fermière de la Gruyère rôtie à la truffe du pays	38.--
Carré d'Agneau rôti entier, jus aux thym	46.--
Entrecôte de bœuf grillé à l'échalote confite	38.--
Cœur de filet de bœuf rôti à la moelle, jus aux cinq poivres	48.--
Filet de Veau grillé et sa fricassée de morilles à la crème	49.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pains grillés	½ 26.--
	entier 38.--
Tripes à la façon du chef et pommes vapeurs	29.--

Le Platy

Assiette de fromage de chez nous **15.--**

Desserts

Crème brûlée au vin cuit **12.--**

Mousse au chocolat et sa glace **15.--**

Feuilleté aux oranges sanguines et oranges blondes, glace vanille **16.--**

Gratin de mandarines et glace **17.--**

Tarte Tatin et glace vanille (20 min) **20.--**

Coupe caramel avec caramels maisons du chef, glace vanille **16.--**

Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine **14.--**

Sorbet colonel **14.--**

Poire pochée sur une mousse de marron, sablé breton et glace vanille **17.--**