



## PROPOSITIONS DE MENU

### Menu I

La salade de saison aux lardons et œuf dur  
\*

Le rôti de porc fermier au romarin  
Gnocchi aux tomates cerises et olives noires  
Choux romanesco  
\*

Le parfait glacé aux cerises confites  
\*\*\*

\*

Fr. 43.--/personne

### Menu II

La salade verte de saison aux lardons et croûtons  
\*

La fricassée de volaille aux baies de genièvre  
Polenta et pomme rôtie à la vanille  
\*

Le parfait glacé au Grand Marnier  
et coulis à l'orange  
\*\*\*

\*

Fr. 45.--/personne

### Menu III

Le melon et jambon cru  
\*

Le sauté de volaille minute au curry  
Riz casimir  
\*

La tarte fine aux pommes  
Glace à la crème  
\*\*\*

\*

Fr. 49.--/personne

# LE RESTAURANT CASINO

## Menu IV

Le saumon mariné au gros sel et à l'aneth  
Bouquet de mesclun

\*

Le demi coquelet rôti au romarin  
Pommes de terre château  
Haricots verts

\*

Le parfait glacé au Grand Marnier  
Coulis à l'orange

\*\*\*

\*

Fr. 49.--/personne

## Menu V

La terrine de saumon à l'aneth

\*

Le sauté d'agneau à la provençale  
Semoule comme un couscous  
Légumes du marché

\*

Le strudel aux pommes  
Sauce vanille

\*\*\*

\*

Fr. 49.--/personne

## Menu VI

La salade méditerranéenne aux tomates,  
Olives et féta

\*

La cuisse de canard confite  
Sauce à la sauge  
Pommes de terre mousseline  
Carottes au cumin

\*

Le parfait glacé au Grand Marnier  
et coulis à l'orange

\*\*\*

\*

Fr. 47.--/personne

# LE RESTAURANT CASINO

## Menu VII

La pressée de légumes d'été à l'effiloché de lapin en gelée  
Coulis de tomate safrané et huile d'olive

\*

Le carré de porc suisse rôti au four  
Jus de cuisson parfumé au Cidre  
Pommes de terre sarladaise  
Légume du marché

\*

La tarte fine tiède aux pommes  
et sa glace à la crème

\*\*\*

\*

Fr. 52.--/personne

## Menu VIII

La terrine du pêcheur  
et son coulis de tomate au basilic

\*

Le suprême de poulet de France  
Sauce à l'estragon  
Pommes de terre sautées au romarin  
Bâtonnets de courgette

\*

La mousse aux fraises  
et son coulis

\*\*\*

\*

Fr. 52.--/personne

## Menu IX

La galantine de caille  
et jus de veau réduit au balsamique  
saladine fraîche

\*

Le filet de féra du lac  
Crème au Chardonnay  
Pommes de terre fondantes persillées  
Légumes de saison

\*

La mousse au chocolat amer

\*\*\*

\*

Fr. 56.--/personne

# LE RESTAURANT CASINO

## Menu X

Le tartare de saumon  
sur un naturel de tomate  
Crème à la ciboulette

\*

Le suprême de volaille au vinaigre de Xérès  
Pommes de terre Château  
Légumes du marché

\*

La panna cotta au coulis de baies rouges

\*\*\*

\*

Fr. 57.--/personne

## Menu XI

La salade aux crevettes roses  
à l'huile d'olive et au citron vert

\*

Le gigot d'agneau au thym frais  
et son jus de cuisson  
Galette de polenta  
Légumes du marché

\*

La crêpe farcie aux fruits de saison

\*\*\*

\*

Fr. 55.--/personne

## Menu XII

Le lobe de foie gras cuit au torchon  
à la compote de figues

\*

Le filet de sandre, beurre aux herbes du jardin  
Gnocchi de pommes de terre  
et tomates concassées au basilic  
Légumes du marché

\*

Les fraises au mascarpone

\*\*\*

\*

Fr. 61.--/personne

# LE RESTAURANT CASINO

## Menu XIII

Le carpaccio de poissons  
à la vinaigrette safranée

\*

Le filet mignon de porc à la moutarde de Meaux  
Gratin dauphinois  
Légumes de saison

\*

La soupe de fraise et sa glace à la crème

\*\*\*

\*

Fr. 65.--/personne

## Menu XIV

Le carpaccio de thon aux agrumes  
et à l'huile d'olive  
Bouquet de mesclun

\*

L'escalopine de veau au Marsala  
Risotto au Parmesan  
Eventail de courgette

\*

Le moelleux au chocolat  
à la crème double de Gruyère

\*\*\*

\*

Fr. 67.--/personne

## Menu XV

La salade de gambas  
à la julienne de poireaux rôtis à l'huile d'olive

\*

Le sorbet au citron arrosé  
à la Williamine valaisanne

\*

Le carré d'agneau rôti aux herbes de Provence  
Pommes de terre sautées au romarin  
Légumes de saison

\*

Le tiramisu

\*\*\*

\*

Fr. 68.--/personne

# RESTAURANT LE CASINO

## Menu XVI

La terrine de perche et saumon  
en gelée aux légumes

\*

Le risotto safrané aux gambas

\*

Le magret de canard au caramel et au poivre  
Pommes de terre sautées au romarin  
Légumes du marché

\*

Le nougat glacé aux amarènes  
Lait d'amendes amères

\*\*\*

\*

Fr. 69.--/personne

## Menu XVII

Le tartare de saumon à l'huile d'olive vierge  
et son bouquet de mesclun

\*

Le filet d'agneau aux épices douces  
et son jus de cuisson

Galette de maïs et pommes de terre  
Légumes de saison

\*

La mousse aux fruits de saison  
et son coulis de baies rouges

\*\*\*

\*

Fr. 65.--/personne

# LE RESTAURANT CASINO

## Menu XVIII

La petite mise en bouche du Casino

\*

La terrine de sandre et saumon  
aux poivrons doux, asperges et pistaches

\*

Le filet de bar cuit sur sa peau  
à l'huile d'olive  
Sur un lit de brunoise de courgette  
Beurre fondu à l'estragon

\*

Le carré d'agneau rôti  
Brochette de tomates  
Boulgour aux noisettes  
Jus de salade aromatique

\*

La mousse au chocolat pur caraïbe  
et ses quartiers d'orange

Glace à la crème

\*\*\*

\*

Fr. 82.--/personne

## Menu XIX

Le foie gras en terrine et  
sa gelée au vin flétri

\*

Les gambas sautées et courgettes grillées  
et sa sauce vierge

\*

Le sorbet au mousseux

\*

Le filet de bœuf rôti entier  
Sauce au Pinot Noir  
Pommes de terre darphin  
Légumes du marché

\*

L'assiette de fromage (3 sortes) avec raisins et cumin  
Pain valaisan aux noix

\*

Le piémontais au chocolat et aux noisettes

\*\*\*

\*

Fr. 99.--/personne

# RESTAURANT LE CASINO

## Menu XX

La saladinne de homard à l'huile de vanille

\*

Les noix de St Jacques à la Plancha  
Sur lit de fenouil confit légèrement citronné

\*

Le sorbet au Prosecco

\*

Le carré de veau aux morilles  
Pommes de terre château  
Légumes à la maraîchère

\*

Les fromages affinés avec raisins et cumin  
Pain valaisan aux noix

\*

Le craquelin aux pommes et au chocolat

\*\*\*

\*

Fr. 110.-/personne

Ces menus sont conçus à partir de 15 convives et les menus  
I – VI sont servis à midi uniquement !

Sous réserve d'adaptation de prix !