



ERINGER

HOTEL

AVA RESTAURANT

Service tous les jours de 18:00 à 22:00

ENTRÉES	PLATS
Potage du Jour 16 CHF <i>Selon humeur du Chef</i>	Gnocchi alla zucca e radicchio 24 CHF <i>Gnocchi maison, crème de courges rôties, salade trévisé sautée et noix</i>
Soupe du skieur 20 CHF <i>Comme une Grisonnaise, façon Valaisanne. Bœuf séché du Valais, Orge, légumes de saison et champignons</i>	Steak & Pie Risotto 31 CHF <i>Effiloché de boeuf à la Guinness, Cheddar marbré et Parmesan</i>
Terrine de Sanglier sauvage de la Maison Wildwoods 16 CHF <i>Croûtons à la terrine de sanglier et abricots, compotée d'oignons au vinaigre balsamique</i>	Ravioli di Vitello 34 CHF <i>Ravioles maison au veau confit, jus de cuisson à la sauge et parmesan</i>
L'œuf parfait de Léo 19 CHF <i>Crème de tomme, sauté de champignons, pousses d'épinard snackées et copeaux de Belper Knolle</i>	Dos de Cabillaud 37 CHF <i>Fenouil braisé, perles de pommes de terres, sauce façon bouillabaisse au Safran et huile de poireaux</i>
Salade de Chèvre chaud 23 CHF <i>Fromage de chèvre frais bardé au lard fumé en feuilleté, rampons, endive basse température, oignons rissolés et raisins blanc</i>	Filet de Sandre Bagna cauda 39 CHF <i>Pack choy et catalogne sautés, crème d'ail noire confits aux anchois</i>
Truite fumée dans l'Alpage 35 CHF <i>Filet de truite mariné façon gravelax et fumé au foin maison, caviar de Russie, gaufrettes de pommes de terre et mini blinis</i>	Suprême de poularde jaune farci à la truffe 38 CHF <i>Poêlée de légumes oubliés glacés, sauce périgourdine</i>
	Côte de Cochon fermier de Villard (650g /2 pp) 78 CHF <i>Mousseline de pommes de terres, crème au cèleri, pleurotes du panicaut et jus de sarriette</i>

DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison par notre cheffe pâtissière Isabel

Tiramisu espresso martini 15 CHF <i>Œufs frais, mascarpone, biscuit maison, kalhua et café Arabica d'Ethiopie</i>	Trio Choco Taco 10 CHF <i>Déclinaison de chocolat, sablé maison, ganache chocolat blanc</i>
"Bergamote et Fenouil" 10 CHF <i>Mousse et tuile infusé au fenouil, crémeux au thé Earl Grey, crumble parfumé</i>	Chesnut Notcheese Cake 12 CHF <i>accompagné d'une compote de clémentine</i>