



ERINGER

HOTEL

AVA RESTAURANT

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

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

DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison par notre cheffe pâtissière Isabel

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