Rôtisserie du Bois Noir

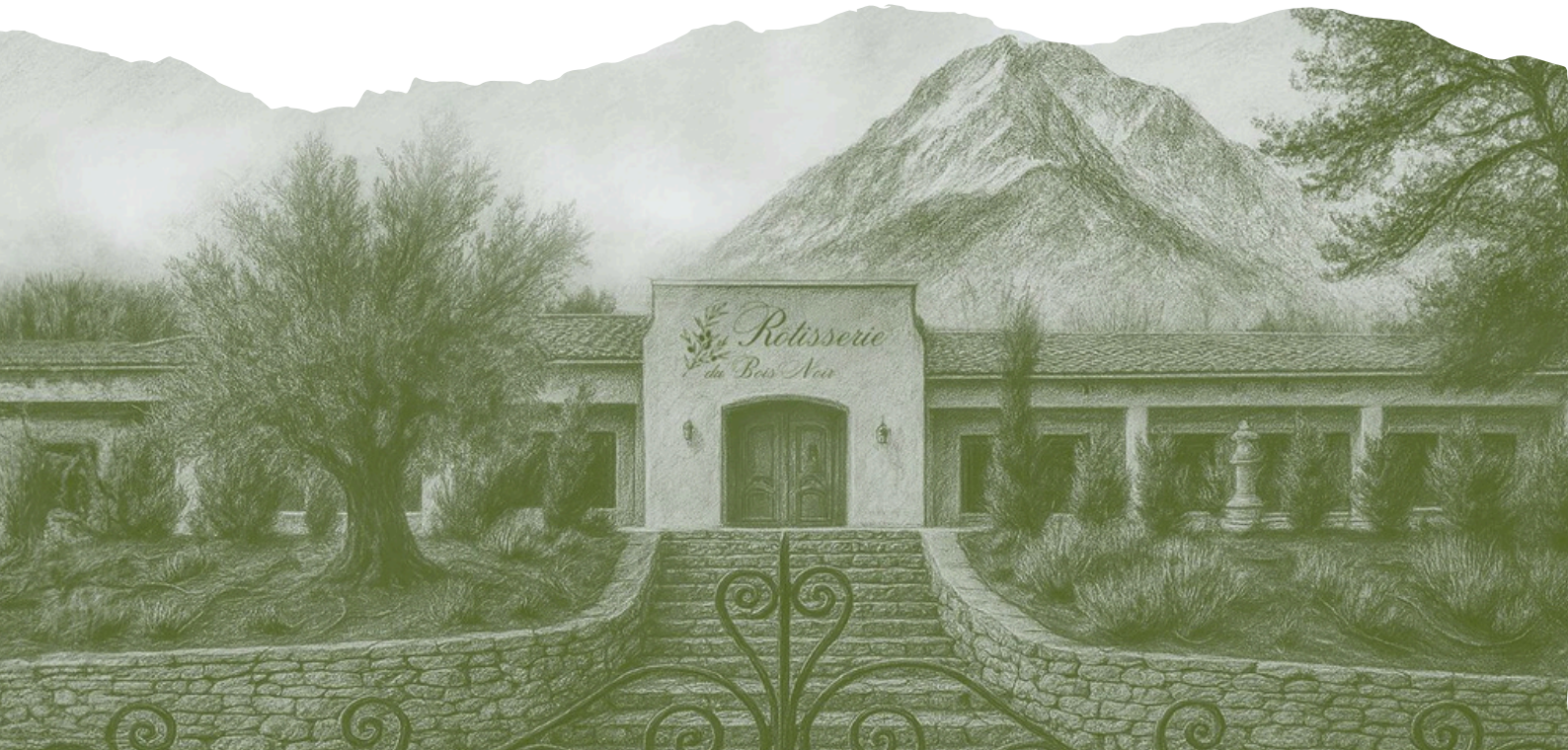
Aux portes du Valais, la Rôtisserie du Bois Noir vous invite à un voyage provençal unique.

Notre cuisine se veut à la fois authentique et raffinée, rendant hommage à la richesse de notre terroir : produits locaux sélectionnés avec soin, travaillés avec précision et révélés sous vos yeux, dans leur plus belle simplicité.

Nous vous remercions d'avoir choisi de vivre cette expérience avec nous et vous souhaitons une dégustation pleine de découvertes et de plaisir !

"Vivre est un art. Partager en est sa beauté"

Mirza Telarevic



Menu Dégustation

La mise en bouche du chef

***

Le velouté Dubarry

***

L'œuf en meurette
ou
Le foie gras de canard
+5.-

***

Le tournedos Rossini
ou
Saint-Jacques en voile de sarrasin

***

Le Cigare de la Rôtisserie

4 services CHF 110.-
Également servi en 3 plats, avec une entrée au choix : 95.-
Accords mets & vins en 3 | 4 | 5 verres : 35.- | 45.- | 55.-

Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à en informer notre personnel de service, qui se fera un plaisir de répondre à vos demandes.

Les prix s'entendent en CHF, service et TVA 8.1% inclus.

La carte

POUR DÉBUTER

La salade d'Hiver 12.-
Jeunes pousses du jardin & vinaigrette maison.

Gravlax de Saumon 24.-
Poireaux grillés façon vinaigrette

L'œuf en meurette 19.-
De notre poulailler, poché au vin rouge, lardons, bolets & croûtons dorés.

Les 6 escargots de Bourgogne 18.-
Au beurre persillé, à l'ail & aux fines herbes.

Le foie gras de canard au Calvados 26.-
Mi-cuit, palet de pomme au cidre & purée pomme au beurre

Le velouté Dubarry 17.-
Légèrement truffé

L'Oreiller de la Belle Aurore 32.-
Pâté en croûte de viandes nobles

LES PLATS DE LA MAISON

Volaille Pattes Noires en farce fine 48.-
shitaké, choux pointus & Sauce périgueux

Brioche farcie à la saucisse de canard 35.-
Pistaches & Jus infusé aux Olives de la Rôtisserie

Les rognons de veau 35.-
Juste rosés, à la moutarde de Meaux, servis avec des tagliatelles

Le tournedos Rossini 64.-
Surmonté de foie gras poêlé & de truffe noire fraîche, nappé d'un jus de viande.

Saint-Jacques en voile de sarrasin 48.-
Pommes purée & sa sauce au yaourt

Saumon à l'oseille 39.-
Risotto & radis du Jardin

Risotto d'Hiver 24.-
Courge & Châtaignes



À PARTAGER

Pour 2 personnes minimum, prix par personne

L'entrecôte en poêlon 49.-
Servie sur réchaud, au beurre Café de Paris ou aux poivres
Supplément sauce aux morilles 8.-

Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à en informer notre personnel de service, qui se fera un plaisir de répondre à vos demandes.

Les prix s'entendent en CHF, service et TVA 8.1% inclus.

Fromages & Desserts

LE FROMAGE

L'assiette de fromages | *en assortiment, servie avec nos confitures maison.* 19.-

LES DOUCEURS

La tarte Tatin au vin rouge 15.-
Servie tiède avec sa crème anglaise.

La crème brûlée 14.-
À la vanille d'Ouganda, sous sa fine croûte caramélisée.

Le baba au rhum 16.-
Généreusement imbibé de rhum arrangé à la vanille, servi avec sa crème fouettée.

LES COUPES GLACÉES

Le Trésor du verger Valaisan 15.-
Au sorbet abricot, arrosé d'Abricotine Morand.

La Williamine Givrée 15.-
Au sorbet poivre, arrosé de Williamine Morand.

Le Mystère des Chartreux 19.-
À la glace pistache, arrosée de Chartreuse verte.

Le Dolce d'Amalfi 15.-
Au sorbet citron, arrosé de limoncello d'Amalfi.



LE CIGARE DE LA RÔTISSERIE

Notre dessert signature en trompe-l'œil

17.-

LES GLACES ARTISANALES

Vanille | Café | Pistache | Noisette | Stracciatella | Chocolat | Abricot | Citron

1 boule 6.- | 2 boules 9.-

Si vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à en informer notre personnel de service, qui se fera un plaisir de répondre à vos demandes.

**Les prix s'entendent en CHF, service et TVA 8.1% inclus.*

Rôtisserie du Bois Noir

Organisez vos ÉVÉNEMENTS

Réservez dès maintenant
POUR UN ÉVÉNEMENT SUR MESURE



- REPAS DE GROUPE
- ANNIVERSAIRES
- ÉVÉNEMENTS PRIVÉS
- REPAS D'ENTREPRISE
- MARIAGES & FÊTES DE FAMILLE

Un lieu authentique pour vos plus beaux moments

Informations

HORAIRES

Notre restaurant vous accueille du mercredi au samedi, pour le service du midi et du soir, et le dimanche pour le service du midi. Pour les événements privés ou professionnels, nous nous adaptons sur demande.

CONTACT

Site : www.rotisserieduboisnoir.ch
Tél. : +41 (0)24 485 19 90
E-mail : info@rotisserieduboisnoir.ch

ALLERGIES

Nous accordons une attention particulière aux intolérances alimentaires, allergies et demandes spécifiques. Afin de vous garantir la meilleure expérience possible, notre personnel de service est à votre écoute.

PROVENANCE DES PRODUITS

Bœuf	Suisse, Argentine	**Pain**	Suisse
Agneau	Suisse	**Œuf**	Notre poulailler
Poulet	Suisse	**Fromages**	France, Suisse
Foie gras	France	**Charcuterie**	Suisse
Chasse	France, Nouvelle-Zélande, Autriche	**Viennoiseries**	France

