

Le Raccard d'Anzère

Le Raccard vous accueille du mercredi au dimanche, midi et Soir
Pendant les vacances tous les jours
Tous les Jeudis Soir Raclette sur Réservation

À partager

Assiette Valaisanne

lard séché, viande séché, saucisson au poivre, raclette, cornichons, oignon & pain de seigle.

petite : 19CHF / grande : 34 CHF

Boucherie Crettaz, Ayent

Assiette Fromagère

raclette d'Ayent, reblochon, chèvre, tomme, cornichons, oignons & pain de seigle

19 CHF

Flamenkuch

La traditionnel, lardons, oignons & crème

17 CHF

Formule tout Schuss

25 CHF

Midi uniquement

Salade croutons & lard

OU

Soupe du Moment

OU

Terrine et ses condiments

Burger de boeuf, potatoes maison & salade

OU

Tartiflette & sa salade verte

OU

La croûte au fromage du Raccard

OU

Lasagne du moment & salade verte

Nous vous proposons pour vos soirées, repas d'affaires, de classe ou événements familiaux, la privatisation du raccard.
Pour plus d'infos renseignements auprès de l'équipe.

Le Raccard d'Anzère

Le Raccard vous accueille du mercredi au dimanche, midi et Soir
Pendant les vacances tous les jours
Tous les Jeudis Soir Raclette sur Réservation

Le Chapeau Tatare

A partir de Deux personnes, 47 chf/personne

250 gr d'assortiment de viandes -
boeuf, magret de canard, filet de poulet & lard
servi avec des pommes de terre & légumes,

Supplément : 100 gr poulet.....10 chf
Supplément : 100 gr magret de canard.....12 chf
Supplément : 100 gr boeuf.....16 chf



Les Fondues du Raccard

A partir de deux personnes

Fondue Moitié Moitié " Gruyère/ Vacherin ", servie avec du pain	25 chf
Fondue à la tomate, servie avec pommes de Terre	28 chf
Fondue aux bolets, servie avec pommes de Terre	30 chf
Assiette de charcuterie..... petite 17 chf,grande	29 chf
Supplément pomme de terre	5 chf

Les jeudis soir Raclette sur Réservation

Le Raccard d'Anzère

Nos Entrées

Salade verte & graines toréfiées	7 chf
Salade méele	9 chf
Os à moelle gratiné au pesto	15 chf
Foie gras mi cuit & pain brioché, confiture de figues	22 chf
Oeuf parfait & crème aux morilles	15 chf
Assiette de saumon fumé du petit Rochelais	18 chf
Vol au vent gambas & ris de veau	16 chf
Huîtres spéciale Gillardeau N°3 (selon arrivage)	5 chf/ pc

Nos Plats

Filet de boeuf rossini et son jus corsé, potatoes & légumes croquants	55 chf
Magret de canard du Sud Ouest au miel & poivre, purée de topinambour & légumes croquants	39 chf
Noix de saint jacques de la baie de Seine snackées, purée de racine & coulis de cassis	42 chf
Gambas à l'aïl flambées à l'absinthe ou au Cognac risotto au cidre guilvic & morilles	38 chf

Nos Douceurs 13 chf

- Mi cuit au chocolat noir pointe de crème à la vanille
- Soufflé glacé du moment
- Aumonière aux pommes rôties & éclats de spéculos
- Fribourg Brest au caramel beurre salé

Pour les allergènes, demandez au personnel il se fera un plaisir de vous renseigner

Le Raccard d'Anzère

89 chf

Le Raccard vous propose son menu pour
le réveillon de la nouvelle année
sur Réservation

Les bulles du raccard et sa mise en bouche



Médailillon de foie gras au naturel & son chutney, petit pain brioché

OU

Feuilleté aux langoustines et gambas



Tournedos rossini et son jus corsé à la truffe
purée de topinambour & légumes croquants

OU

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine snackées,
réduction de mandarine et son risotto au cidre gulvic



Soufflé glacé au grand marnier

OU

Sphère au chocolat noir, mousse à la fève tonka & ses fruits du mendiant