



Un lieu unique de saveurs et de privilèges.



Carte d'été



UNE HISTOIRE *authentique*

L'histoire du Castel commence au XVI^e siècle. Selon la légende, Egide Jossen Bandmatter, châtelain de Saint-Léonard, souhaite disposer d'un petit pied à terre, sur un éperon rocheux situé dans le soleil levant. Aussitôt imaginée, décidée et construite, la « maison Tournelette » se distingue d'emblée par son élégante tourelle, comme un phare dans la plaine du Rhône. Un siècle plus tard, Gaspard Stockalper, roi du sel, qui chevauche fréquemment sur les terres environnantes, ne manque pas de la remarquer et décide d'acquérir la demeure, sur laquelle il appose sa devise « nihil solidum, nisi solum. »

Surnommée « Le Castel d'Uvrier », la maison Tournelette reste dans la famille jusqu'en 1966, date à laquelle les héritiers de Stockalper la vendent aux enchères, avec une vigne de 300m². Provins saisit cette magnifique opportunité et, après des travaux de restauration, la transforme en lieu de rencontre privilégié pour les responsables de la Maison et leurs partenaires.

Depuis octobre 2015, après quelques aménagements, le Castel d'Uvrier ouvre sa table gourmande au public : le chef Bruno Toppazzini, inspiré par l'histoire et l'âme de cet authentique manoir, y propose une cuisine créative, chaleureuse et raffinée.

Imprégnez-vous de l'atmosphère de ces lieux, laissez vos pensées vagabonder et imaginez Gaspard Stockalper se ressourcer dans le cadre raffiné du Castel d'Uvrier !

Accord parfait

Menu de saison

Mise en bouche

Mise en bouche surprise selon le marché et l'inspiration du Chef

1^{re} entrée

Dôle Blanche 2016

Maître de Chais

Filet de lapereau en habit vert

Gelée de petite arvine et tapenade

Huile de pépins de raisin infusés aux herbes de notre jardin

Toast de pain complet grillé

2^e entrée

Domaine du Chapitre 2014

Crus des Domaines

Médaillon de homard canadien poêlé,

parfumé au basilic citron, sur un lit de risotto crémeux

Chiffonnade d'asperges vertes poêlées

Pousses de shiso violet

Plat

Défi Noir 2010

Les Titans

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente

Persillade de champignons frais d'été

Croquants du jardin

Dessert

Grains de Malice 2000

Maître de Chais

Mousse moka, fourrée d'une ganache au chocolat noir 70%,

sur une base de dacquoise aux noisettes torréfiées

et/ou

Fromage

Choix de fromages affinés de nos alpages et d'ailleurs

Prix du menu complet sans les vins

110.-

Prix du menu avec une entrée à choix

85.-

Prix du menu complet avec les vins, 5 plats - 5 vins

140.-

Prix du menu avec une entrée, 4 plats - 4 vins

108.-

Supplément assiette de fromages

9.-

Accord parfait

Menu Dégustation

Mise en bouche

Mise en bouche surprise selon le marché et l'inspiration du Chef

1^o entrée

Cornalin 2016

Tataki de bœuf de la race d'Hérens

Maître de Chais

Poêlée tiède de pousses de haricot mungo à l'huile de sésame

Nuage de sauce soja

Le tout parsemé de gomasio et de rock chives

2^o entrée

Vieilles Vignes 2016

Filet de bar grillé sur un lit de spaghetti de courgette

Maître de Chais

Beurre blanc à la réduction de Merlot

Saveurs de nos sous-bois juste snackés

Plat

Pinot Noir 2013

Médaillon des mers (selon arrivage)

Les Titans

Fumet parfumé au ras-el-hanout et perles de couscous

Tomates confites et roulées de courgettes

Timbale de riz aux épices

Dessert

Domaine Tourbillon 2012

Compilation de saveurs de fruits rouges de saison et du croquant

Crus des Domaines

du sablé breton, avec sa touche de fleur de sel

et/ou

Fromage

Choix de fromages affinés de nos alpages et d'ailleurs

Prix du menu complet sans les vins

110.-

Prix du menu avec une entrée à choix

85.-

Prix du menu complet avec les vins, 5 plats - 5 vins

138.-

Prix du menu avec une entrée, 4 plats - 4 vins

108.-

Supplément assiette de fromages

9.-

Carte

Entrées

Filet de lapereau en habit vert
Gelée de petite arvine et tapenade
Huile de pépins de raisin infusés aux herbes de notre jardin
Toast de pain complet grillé

Prix: 19.-

Médailon de homard canadien poêlé,
parfumé au basilic citron, sur un lit de risotto crémeux
Chiffonnade d'asperges vertes poêlées
Pousses de shiso violet

Prix: 24.-

Tataki de bœuf de la race d'Hérens
Poêlée tiède de pousses de haricot mungo à l'huile de sésame
Nuage de sauce soja
Le tout parsemé de gomasio et de rock chives

Prix: 21.-

Filet de bar grillé sur un lit de spaghetti de courgette
Beurre blanc à la réduction de Merlot
Saveurs de nos sous-bois juste snackés

Prix: 23.-

Carte (suite)

Plats

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente

Persillade de champignons frais d'été

Croquants du jardin

Prix: 55.-

Médaillon des mers (selon arrivage)

Fumet parfumé au ras-el-hanout et perles de couscous

Tomates confites et roulées de courgettes

Timbale de riz aux épices

Prix: 52.-

Desserts

Mousse moka, fourrée d'une ganache au chocolat noir 70%,

sur une base de dacquoise aux noisettes torréfiées

Prix: 12.-

Compilation de saveurs de fruits rouges de saison et du croquant

du sablé breton avec sa touche de fleur de sel

Prix: 14.-

Fromages

Choix de fromages affinés de nos alpages et d'ailleurs

Prix: 9.-

BUSINESS LUNCH

*Tous les midis, le Castel vous
propose son menu d'affaires,
selon le marché.*

*Entrée, plat et dessert :
CHF 49.-.*



EXPÉRIENCE ELECTUS

*Laissez-vous séduire par
les inspirations de notre chef Bruno
Toppazzini, qui vous propose une
«Expérience ELECTUS» originale.*

*Un moment hors du temps et
privilegié à travers un menu six
plats, accompagnés de nos crus
alpins de haute expression.*

*CHF 220.- par personne.
(inclus repas et vins)*



NOS SOIRÉES À THÈME

*Découvrez les moments gourmands
de notre chef Bruno Toppazzini*

*Jeudi 21 juin 2018
Soirée Valais Mundi
Produits du terroir revisités*

*Jeudi 5 juillet 2018
Balade dans le Val d'Hérens*

*Jeudi 6 septembre 2018
Saveurs des Landes*



PROVINS
DEPUIS 1930

CARTE DES VINS

Les bulles

Apologia Brut	37.-	5.50
---------------	------	------

Les blancs

2017	Fendant Saint-Léonard, Maître de Chais	30.-	4.50
2016	Dôle Blanche, Maître de Chais	35.-	5.00
2016	Johannisberg, Maître de Chais	38.-	5.50
2017	Petite Arvine, Maître de Chais	38.-	5.50
2016	Vieilles Vignes, Maître de Chais	38.-	5.50
2014	Domaine du Chapitre, Crus des Domaines	52.-	7.50
2015	ECLAT, Valais Mundi	75.-	10.-
2016	ECLAT, Valais Mundi	75.-	10.-

Les rouges

2016	Dôle de Sion, Maître de Chais	35.-	5.00
2016	Cornalin, Maître de Chais	38.-	5.50
2016	Diolinoir, Collection Chandra Kurt	38.-	5.50
2013	Pinot Noir, Les Titans	52.-	7.50
2010	Défi Noir, Les Titans	52.-	7.50
2014	Domaine Évêché, Crus des Domaines	67.-	9.50
2012	Clos Corbassières, Crus des Domaines	67.-	9.50
2011	ELECTUS, Valais Mundi	150.-	20.-
2013	ELECTUS, Valais Mundi	150.-	20.-

Les prix indiqués s'entendent en francs suisses, TVA incluse.



Les doux

2000	Grains de Malice, Maître de Chais	64.-	9.00
2012	Domaine Tourbillon, Crus des Domaines (37.5cl)	55.-	10.50

DIGESTIFS, MINÉRALES & CAFÉS

Digestifs

Douce d'Abricot, Morand	6.-
Poire Williams cœur, Morand	9.-
Douce de Williamine, Morand	6.-
Framboisine, Morand	6.-
Calvalais	6.-
Vieille prune, Morin	6.-
Génépi, Rostal	6.-
Amaretto	6.-
Limoncello	6.-

Minérales & Cafés

Café	5.-
Sélection de thés & tisanes	5.-
Eau plate ou gazeuse Valais 1l	7.-
Eau plate ou gazeuse Valais 50cl	4.50
Jus de fruit	4.50