

Le Rocher

CORIN-SUR-SIERRE |

Les gourmandises du terroir se dégustent en admirant les Alpes.

au soleil...

ALAIN DE PREUX

Implanté depuis 1985 sur le coteau sierrois, «Le Rocher» trône fièrement au milieu d'un vignoble aussi ensoleillé que le drapeau de la cité qu'il surplombe.

Etape privilégiée sur la route vers Crans-Montana, l'établissement jouit d'une belle notoriété auprès des Valaisans, mais aussi de nombreux et fidèles vacanciers séduits par le charme du lieu, la qualité de la cuisine et le magnifique panorama sur la cité du soleil, la vallée du Rhône, le val d'Anniviers et les Alpes valaisannes.

A l'étage, derrière la grande baie vitrée, la vue est aussi imprenable depuis sa chaise de restaurant que depuis les terrasses, chaque convive pouvant apprécier les gourmandises valaisannes tout en admirant le terroir de leur production. Au rez, le caveau et son bar-à-vins offrent un cadre typiquement valaisan, alors qu'un sympathique carnotzet peut accueillir jusqu'à 35 personnes pour une réunion ou un repas de famille.

CUISINE SOIGNÉE

Le Rocher est une affaire de famille, la patronne Kerstin pouvant pleinement compter sur la complicité de son père



Kerstin et Amandus Heldner.

Amandus aux fourneaux et de sa belle-maman Mary-Jo au service.

La cuisine met l'accent sur les produits frais de proximité et de qualité, la carte valaisanne accordant une place prépondérante aux spécialités fromagères comme les croûtes de l'alpage Mondralèche ou la fondue du Rocher à base de fromage valaisan.

Autres vedettes de la maison, la planchette-apéro, le pot de courgettes au vinaigre maison ou la salade valaisanne avec viande séchée, jambon cru, lard, saucisses et fromage.

Les crûs au verre proviennent évidemment des encaveurs voisins, comme le Johannisberg d'Alain Rey (Corin) ou le Garanoir de Nicolas Briguet (Ollon). Le Calvalais de Saint-Léonard est également à l'honneur, tout comme l'abricotine AOC et la William AOC que l'on peut aussi savourer en sorbet valaisan.

Bœuf d'Hérens

En décembre, l'entrecôte d'Hérens est la spécialité valaisanne du mois. Servie sur ardoise, elle est proposée en différents poids.



Raclette au Caveau



Du mardi au vendredi, la raclette au fromage d'alpage est servie chaque soir à discrétion au Caveau du Rocher.

Restaurant «Le Rocher» 3960 Corin sur Sierre

- Tenanciers: Kerstin Heldner et famille.
- Cuisine valaisanne soignée.
- Terrasse panoramique.
- Parking gratuit.
- Accès: sortie autoroute Sierre-ouest, à 2 km direction Crans-Montana.
- Bus postal.
- Tél. 027 – 456.44.00
- Internet: www.le-rocher.ch
- E-mail: info@le-rocher.ch
- Ouvert: ma-ve 8.30-23 h, samedi 10-23 h, dimanche 10-16 h.