

Carte du restaurant

Les langoustines 26.-

En carpaccio, crème de raifort, légumes croquants, jeunes pousses

Marinade au citron vert

La dorade 26.-

En ceviche, fruits de la passion et lait de coco

radis, grenade et herbes fraîches

Le foie gras chaud 23.-

Compoté d'abricots du valais, crumble aux noisettes

Le foie gras de canard mi cuit 22.-

Chutney de figues, brioche toastée

Le bœuf d'Hérens 25.-

Fines lamelles, basilic et fromage d'alpage suisse

Roquette et pain grillé

Les poissons

Les perches suisse (valais ou Léman) meunière 48.-

Frites maison, légumes ou salade

Sauce tartare

Possible de les cuisiner à l'huile d'olive

Le loup de mer 49.-

Fenouils confits, pomme écrasée à l'huile d'olive

Jus au safran

Le filet de dorade 46.-

Légumes du soleil confits, tagliatelle à l'encre de seiche

sauce vierge

Les viandes

Le bœuf en tagliata 49.-

Entrecôte suisse, roquette, parmesan & Huile d'olive

Grenailles au thym

Ribeye de veau suisse 49.-

Chanterelles justes suées ,tagliatelles

Jus corsé à l'estragon, légumes

Le magret de canard 45.-

Réduction d'abricots et romarin, polenta en frites

Carottes confites

Le filet de bœuf suisse 59.-

Reduction échalotes et pinot noir

Grenailles au thym et légumes

Les végétariens

Salade de chèvre chaud entrée 18.- plat 28.-

Vinaigrette au miel

Tagliatelles aux chanterelles 29.-

Crème au parmesan

Ravioli ricotta & épinards 28.-

Sauce tomate & mascarpone

Burger Quinoa 26.-

Roquette & carottes

Houmous ,tomate

Frites maison

Les enfants

Filets de perches suisse frites et sauce tartare 25.-

Tagliatelle à la tomate 12.-

Chicken nuggets frites, légumes 15.-

*Le menu dégustation 89.-
(uniquement pour ensemble de la table)*

La dorade

En ceviche

Fruits de la passion et lait de coco

Radis, grenade et herbes fraîches

Le bœuf d'Hérens

Fines lamelles

Basilic et fromage d'alpage suisse

Roquette et pain grillé

Les perches suisse (valais ou Léman) meunière

Frites maison

Légumes ou salade ,sauce tartare

Le dessert de votre choix

L'assiette de fromages suisse 15.-

Les douceurs

Trilogie de crème brûlées, thym, mocca, caramel 16.-

Moelleux au chocolat, glace chocolat piment d'Espelettes (15min) 16.-

Crumble aux abricots du valais, glace au romarin 16.-

Palette de sorbets maison 14.-

Nougat glacé au miel & fruits rouges (sans lactose) 14.-

Café gourmand 14.-

Pour toutes vos intolérances notre équipe se tient à votre disposition

Service et tva 8,1% incluse