

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

CHF

- ⊕ ○ Tartare de **betterave** maraichère au gingembre 26.-
Vinaigrette glacée à la moutarde violette parfumée au moût de raisin
- ⊕ Royale au vieux **Gruyère** « caramel » & truffe melanosporum, 32.-
topinambour du Valais
- ☞ ○ Carpaccio de **filets de perche du Lötschberg**, 34.-
semoule végétale & citron de Kalamansi
- Tartare de **truite rose** de la Riviera parfumé à la bergamote, 35.-
salade d'hiver & œuf de caille de Marc Plancherel
- Terrine de **foie gras** de canard mi-cuit à la truffe noire, 38.-
pomme de terre vitelottes suisses, betteraves & navets
- ○ **Caviar d'aquitaine** en surprise, 85.-
King crabe parfumé à l'estragon, royale de Romesco
- Œuf de **poule mollet** « black & white » truffe melanosporum, 45.-
mouillette croustillante à la crème de Gruyère et lard d'Anniviers

SOUPE

- ☞ Velouté de **châtaignes**, 29.-
escalope de foie gras de canard poêlé à la cardamome

IODE & LACS

- Filets de **perche du Lötschberg** poêlés, 49.-
beurre blanc citronné, jeunes légumes fondants
- ☞ ○ Coquille **Saint-Jacques de Dieppe** rôties au lard d'Anniviers, 52.-
topinambour du Valais aux truffes noires
- Filet de **Sandre du lac de Morat** et ses légumes d'hiver pochés, 58.-
bouillon parfumé au gingembre, herbes fraîches et safran de Mund

VISITES GUIDEES

Au gré des saisons, notre Chef de cuisine, Stéphane Coco, vous propose des balades gustatives à la découverte des saveurs de notre région en harmonie avec le climat, nos montagnes mais aussi avec ceux qui y vivent.

Au fil des saisons : Hiver - au déjeuner uniquement 65.-
Menu en trois services selon l'arrivage du jour

- ⊕ **Jardin d'hiver** 75.-
Balade jardinière en trois services composés selon la saison & l'inspiration du moment
- **Chronique hivernale** 90.-
Menu en quatre services servis en demi-portion avec le choix de la viande et du dessert (☞)
- **Signature gourmande** 125.-
Menu en cinq services servis en dégustation avec le choix de la viande et du dessert (☞)

Le même Menu est servi pour l'ensemble des convives et inclut une mise en bouche.

- sans gluten
- ⊕ végétarien
- supplément de CHF 20.- pour nos hôtes en demi-pension
- supplément de CHF 45.- pour nos hôtes en demi-pension
- ☞ visites guidées

PÂTURAGE & ALPAGE

CHF

- Sauté de ris de **veau** fermier à la moëlle et 52.-
lard de Colonnata, jus de rôti truffé
- ☞ Filet de **bœuf** race d'Hérens poêlé au foie gras de canard, 69.-
navets blanc confits glacés au jus de viande
- ☞ **Pigeonneau** de Bresse poêlé puis rôti en cocotte, 58.-
croûte de parmesan aux herbes, cardon genevois glacés au jus, fine purée de pommes de terre
- Joue de **veau** longuement braisée dans son jus 49.-
carottes nouvelles au cumin

LA BROCHE DU JOUR (selon arrivage)

- Volaille** fermière | Suisse 36.-
- Cochon** de lait | Suisse 42.-
- Agneau** de lait des Dents-du-Midi | Suisse 44.-

LÉGUMES & GARNITURES

- ⊕ ○ **Salade** verte ou mesclun 6.-
- ⊕ ○ Cocotte de **légumes** d'hiver mijotés au bouillon 10.-
- **Pommes de terre** sautées, ail doux et lard d'Anniviers 8.-
- ⊕ ○ Fine **purée** de pommes de terre 8.-

FROMAGES SUISSES

- ⊕ ○ **Fromages** d'alpages suisses 20.-
Supplément menu 10.-

DESSERTS

À commander de préférence au début du repas

- ⊕ Merveilleux **marron** | yuzu 14.-
- ⊕ Soufflé **poire** belle Hélène aux fèves de Tonka 18.-
- ☞ ⊕ **Religieuse** du Valais au lait de ferme de Titeuf & myrtilles 15.-
- ⊕ Barre **Citron & Chocolat blanc** façon Twix 16.-
- ☞ ⊕ **Baba** poché aux gousses de vanille, 18.-
crème brûlée
- ⊕ **Café Gourmand** 16.-
3 gourmandises accompagnées d'une boisson chaude
- Supplément Café Gourmand valaisan 7.-
Supplément Café Gourmand au Champagne 12.-

TVA 7.7% et service compris

