

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

CHF

- ⊗ ○ Carpaccio de **betterave** biologique, chèvre de Grimisuat fumé pesto de rucola et vinaigre balsamique 29.-
- Tourte au **foie gras de canard**, jus de rôti, salade d'hiver à l'huile de noisettes grillées, pickles de légumes racines du Valais 39.-
- ◆ Gravlax de **truite rose** de la riviera vaudoise parfumé au genévrier, caviar de truite, sorbet au Gin de Chandolin « Weisshorn », pamplemousse rose, cresson 36.-
- ⊗ Fines ravioles aux **champignons des bois** et **truffes noires** crème légère à la tomme parfumée au noix 38.-
- Filets de **perche du Lötschberg**, semoule végétale & citron de Kalamansi 34.-

LACS & RIVIERES

- Cœur de filet d'**Ombre chevalier « Riviera vaudoise »** confit, sauce parfumée au vinaigre balsamique et anguille fumée, céleri à la truffe noire 49.-
- Filet de **sandre du lac de Morat** juste snacké, sauce au safran de Mund, cannelloni aux poireaux, feuille d'huître végétale 52.-

PÂTURAGE & ALPAGE

- Filet de **bœuf d'Hérens** à la moelle, croustillant de queue de bœuf, sauce au Pinot Noir valaisan, carottes fanes, lard paysan et petits oignons confits 55.-
- Pigeonneau de Bresse** rôti en cocotte, sauce aigre douce aux baies des montagnes, croûte aux airelles, cardons genevois glacés au jus 58.-

VEGETARIEN

- ⊗ ○ Risotto de **chou-fleur** au nori, choux fleur à la crème, graines de sarrasin torréfiées 28.-
- ⊗ Gratin de macaroni au **topinambour** à la noisette, crème légère au fromage de l'alpage du Marais 32.-

LA BROCHE DU JOUR (selon arrivage)

- Volaille** fermière | Suisse 36.-
- **Cochon** de lait | Suisse 42.-
- **Agneau** | Suisse 44.-

LÉGUMES & GARNITURES

- ◆ ⊗ ○ **Salade** d'endives, vinaigrette au miel d'Anniviers 6.-
- ⊗ ○ Gratin dauphinois de **topinambour** 10.-
- ⊗ ○ Fine **purée** de pommes de terre 10.-

- sans gluten
- ◆ sans lactose
- ⊗ végétarien
- supplément de CHF 15.- pour nos hôtes en demi-pension
- supplément de CHF 40.- pour nos hôtes en demi-pension

VISITES GUIDEES

CHF

Au gré des saisons, notre Chef de cuisine, Paul-Elie Chevrier, 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.

- ⊗ **Jardin d'hiver** | 4 services 95.-
Menu en quatre services servi en demi-portion (sans les ravioles au champignons des bois et truffes noires)
- **Chronique hivernale** | 5 services 125.-
Menu en cinq services servi en dégustation

Le même menu est servi pour l'ensemble des convives.

Gravlax de **truite rose** de la riviera vaudoise parfumé au genévrier, caviar de truite, sorbet au Gin de Chandolin « Weisshorn », pamplemousse rose, cresson

⊗ Fines ravioles aux **champignons des bois** et truffes noires crème légère à la tomme parfumé aux noix

⊗ Filet de **sandre du lac de Morat** juste snacké, sauce au safran de Münd, cannelloni aux poireaux, feuille d'huître végétale

⊗ **Pigeonneau de Bresse** rôti en cocotte, sauce aigre douce aux baies des montagnes, croûte aux airelles, cardons genevois glacés au jus

⊗ Crémeux **chocolat** aux fèves de Tonka, sorbet au chocolat

Au fil des saisons | au déjeuner uniquement

- Menu en deux ou trois services servi en demi-portion selon l'arrivage du jour
- 2 services 48.-
- 3 services 58.-

FROMAGES SUISSES

- ⊗ ○ Les **fromages d'alpages** et de laiteries affinés 18.-
Supplément menu 12.-

DESSERTS

À commander de préférence au début du repas

- ⊗ **L'agrumes**, yoghourt fermier au citron vert, agrumes au naturel, guimauve au combawa, 18.-
- ⊗ Crémeux **chocolat** aux fèves de Tonka, sorbet au chocolat 16.-
- ⊗ ○ **Soufflé** passion, brunoise de fruits exotique, sorbet mangue 19.-
- ⊗ ○ **Boule de neige**, Clémentine fraîche, crème de marron au rhum 18.-
- Ananas « Queen »**, brunoise d'ananas caramélisé parfumée à la vanille bourbon, émulsion au lait de coco, tuile croustillante et sorbet ananas 16.-

TVA 7.7% et service compris

