

### MENU

#### LES ENTRÉES

CHF

- o ♦ ⊗ Salade d'herbes sauvages avec radis noirs et carottes violettes, vinaigrette aux prunes et à l'huile vierge 22.-
- o ♦ ⊗ Betteraves arc-en-ciel fermentées, salade de poires Williams, laitue sauvage, vinaigrette aux baies d'argousier et miel et pesto de coriandre 26.-
- o ⊗ Velouté de topinambours, parfum de truffe et crumble de café 26.-
- o Tartare de bœuf d'Hérens, truffe noire d'hiver, crème de moutarde, noisettes et salade sauvage 36.-
- Tartare d'omble chevalier mariné, crème acidulée aux amandes, salade hivernale avec fenouils et cumin 36.-
- Mosaïque de foie gras au cacao et à l'Humarone, compote d'abricots, pain brioche aux raisins jaunes 38.-

#### LES PLATS

- ⊗ Tagliolini maison aux légumes d'hiver avec herbes et citron, Étivaz AOP 32.-
- o Filet de truite saumonée poêlé, beurre blanc au champagne, gnocchi de pommes de terre violettes, artichauts sautés 44.-
- o Risotto de choux-fleurs et noisettes, poitrine de pigeon cuite à basse température cuisses confites, jus court et citron vert 45.-
- o Magret de canard épicé, jus court, purée de carottes, betteraves, oignons rouges aigres pommes de terre grenaille et compote de mûres noires 48.-
- o Filet de bœuf d'Hérens (200g), jus au vin rouge, purée de topinambours et pommes de terres fondantes 68.-

#### FROMAGES & DESSERTS

- L'assiette de fromages 22.-
- Tarte au citron, meringue au charbon végétal et compote de baies des bois 14.-
- Mille feuilles au caramel beurre salé 16.-
- Tartelette au crémeux de Gianduja avec pomme et cannelle, glace aux noisettes 16.-
- Fondant au chocolat Caranoa et arachides, sorbet aux poires 16.-
- o Glaces et sorbets maison (une boule) 6.-



## **ORIGINES DES VIANDES & POISSONS**

### **Viandes**

Bœuf : Val d'Anniviers, Suisse

Pigeon: France

Canard : France

Foie Gras : France

Volaille : Suisse

Porc : Suisse

### **Poissons**

Ombre Chevalier : Suisse

Truite Saumonée : Suisse

