

CARTE DES METS

LES ENTRÉES

CHF

Méli-mélo de salade verte, pousses sauvages de nos montagnes et légumes croquants de saison accompagné de fraises du Valais et graines de tournesol 22.-

« Salmojero », velouté rafraîchissant de tomates suisses 24.-

Mozzarella suisse di buffalo, croustilles d'olives noires séchées, variations autour de la tomate 32.-

Gravelax de saumon mariné et fumé par nos soins aux senteurs de sapin de Chandolin accompagné de sa soupe de tomates froide 34.-

Tartare de bœuf, cigare farci à la crème double Gruyère, noisette en folie et salade verte
Entrée (70gr) 36.-
Plat (140gr) 54.-

LES PLATS PRINCIPAUX

Risotto aux petits pois et pois mange-tout, émulsion au fromage de notre vache Avec dés de queue de bœuf de la Vallée cuite à basse température 34.-
52.-

Spaghetti « aglio, olio e peperoncino », fines tranches d'omble chevalier et agretti, sorte d'haricots sauvages 38.-

Poitrine de porc de la Boucherie de la Vallée cuit à basse température, déclinaison autour de l'abricot et de la carotte, jus réduit 44.-

Filet de sandre snacké et feuilles de chou pak-choï, mayonnaise au poisson 46.-

Côte de bœuf (~1 kg) de la Boucherie de la Vallée pour deux personnes, haricots verts sautés et poêlée de pommes-de-terre grenaille 168.- /2 pers.

Garnitures à choix : Haricots verts sautés 5.-

Poêlée de pommes-de-terre grenaille 5.-

FROMAGES & DESSERTS

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (4 sortes) 16.-

Tartelette aux framboises fraîches et crème pâtissière 14.-

Panna cotta crémeuse au yogourt, coulis de fraises valaisannes et gelée de verveine 18.-

Fondant au chocolat Gianduja et beurre de cacahuète accompagné de son sorbet maison 16.-

Glaces et sorbets maison (prix par boule) 6.-



ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

Viandes

Bœuf : Suisse

Porc : Val d'Anniviers, Suisse

Poissons

Saumon : Suisse selon arrivage / Norvège

Omble chevalier : Suisse

Sandre : Suisse selon arrivage / Russie

