

« Des Montagnes et des Vergers »

POUR UNE PARFAITE HARMONIE, LE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

MISE EN BOUCHE



GASPACHO GLACÉ & PICKLES DE MELON AU CAFÉ, CRÈME AU CHÈVRE FRAIS



FERA EN TARTARE AU THYM DE MONTAGNE ET ZESTES D'AGRUMES

FENOUILS CROQUANTS, CRÈME DE YAOURT FUMÉ

OU

L'ŒUF DE POULE À 64°C

NUAGE DE PETITS POIS AU GINGEMBRE ET COCO, CRUMBLE AU BEURRE SALÉ



L'INSTANT GLACÉ BY PIERRE CREPAUD



CABILLAUD RÔTI AU THYM FRAIS ET GOUSSES D'AIL CONFITES

TOMATES DE COULEURS, FÉVETTES ET FETA DE BREBIS, JUS AUX OLIVES CRAQUANTES

OU

PIÈCE DE BŒUF D'HÉRENS PRISE DANS LE FILET, GRILLÉE AU POIVRE DE CIMES

POMMES SOUFFLÉES & CHANTERELLES EN FINE PERSILLADE

BÉARNAISE LÉGÈRE AUX HERBES DE MONTAGNE



BRIE DE MEAUX CRÉMEUX À LA TRUFFE ET MASCARPONE



PATIENCE SUCRÉE



L'ABRICOT DU VALAIS... LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

OU

« FLAGRANT DÉLICE »

CRÉATION POUR FINIR TOUT EN DOUCEUR

98.- MENU SANS FROMAGE

112.- MENU COMPLET AVEC FROMAGE

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE POUR LES MENUS 13H15 & 21H15

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES
TVA ET SERVICE INCLUS