

« Escapade Irrésistible »

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

PREMIÈRE IMPRESSION



ASPERGES VERTES

EN FINE CRÈME

PANNACOTTA SAUMON FUMÉ



PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT

EN RISOTTO

JAUNE D'ŒUF DE CAILLE

SOJA

STRACCIATELLA TRUFFES

OU

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

CHARTREUSE VERTE

PÊCHE

SERPOLET

POLLEN



L'INSTANT GLACÉ BY PIERRE CREPAUD



QUAND L'OCÉAN S'INVITE EN VALAIS

ST. JACQUES RÔTIES

ABRICOTS

GIROLLES

POMMES RATTE

MIMOLETTE VIEILLE

SUC DE CRUSTACÉS

OU

POITRINE DE PINTADE FERMÈRE

SAUGE DU JARDIN

RIGATONI

TRUFFES

ARTICHAUT

FOIE GRAS DE CANARD

PARMIGIANO

TÉTRAGONE

JUS SOJA



LE FAMEUX

BRIE DE MEAUX

TRUFFES

MASCARPONE



PATIENCE SUCRÉE



LE MONTBLANC « SIGNATURE » RETOUR DES ÎLES

MERINGUE

FRUITS EXOTIQUES

VANILLE DES ÎLES

SORBET COCO

OU

CRÉATION DU MOMENT

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

FR. 98.- MENU SANS FROMAGE

FR. 112.- MENU COMPLET AVEC FROMAGE

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

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES
TVA ET SERVICE INCLUS