

« Premiers pas dans l'Automne »

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

PREMIÈRE IMPRESSION POUR SE METTRE EN APPÉTIT



L'ESPRIT COCOONING

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES / CHARTREUSE VERTE / GRUÉ DE CACAO



ŒUF DE FERME À BASSE TEMPÉRATURE

TOPINAMBOUR / NOISETTES TORRÉFIÉES / SALICORNE / BEURRE NOISETTE

OU

FOIE GRAS DE CANARD SUBLIMÉ

BONBON DE FOIE GRAS DE CANARD / CARPACCIO DE BICHE / POIRE BOTZI / PAIN D'ÉPICES



L'INSTANT GLACÉ À DÉCOUVRIR



QUAND L'OCÉAN S'INVITE EN VALAIS

NOIX DE ST.-JACQUES / COURGE / TRUFFES / MOELLE DE BŒUF / PERSIL

NECTAR DE SYRAH

OU

PREMIÈRE CHASSE

SUPRÊME FAISAN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AUX BAIES DE GENIÈVRE SAUVAGE

CROSNES EN RISOTTO / FIGUES AU LARD DE MONTAGNE



NON CONVENTIONNEL

VACHERIN MONT D'OR REVISITÉ / CROÛTONS TRUFFÉS / HUILE D'HERBES



INSTANT DOUCEUR



AU FIL DU TEMPS

COMME UN CHEESECAKE / CRÉMEUX PASSION-CARAMEL

L'ENSEMBLE RAVIVÉ PAR LA POMME VERTE

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