

## LES RENDEZ-VOUS DE MIDI

(du 15 au 26 décembre 2020)

### Pour bien commencer...

Crème de chanterelles, brisures de châtaignes et croustilles au sésame  
ou  
**Courge\*** rôtie, petite tomme poêlée et crumble de viande séchée de Chermignon  
ou  
Friture de filets de perches, espuma de **pommes de terre\*** au safran

### Histoire de continuer...

Filet de poisson du jour, **choux\*** braisés comme une choucroute, jus à la bière  
ou  
Navarin d'agneau au curry doux, ananas rôti,  
purée de **pommes de terre\*** et **céleris\*** au cumin  
ou  
Risotto de blé, tartelette à l'oignon et  
garniture de carottes, poireaux, **courge\*** et **choux de Bruxelles\*** rôtis

### Et de bien terminer...

Crème brûlée à la pomme, espuma cannelle et compote de pommes  
ou  
Verrine de tiramisu à l'ananas et noix de coco, biscuit à la cuillère  
ou  
Assiette de fromages suisses, chutney de fruits secs

### **Prix :**

Entrée et plat

CHF 20.00

Entrée, plat et dessert ou fromage

CHF 25.00

TVA 7,7 % comprise

La plupart des légumes que nous apprêtons sont produits par Tobias Marte, maraîcher bio à Ried (VS) et Fabrice Nanchen (Domaine La Chèvre Pédagogique) à Icoigne. Ceux suivis d'un \* sont cultivés dans nos propres jardins-potagers