

LES SUGGESTIONS DU SOIR (du 15 au 26 décembre 2020)

Pour bien commencer...

Petite tartelette croustillante de champignons des bois, œuf façon Cher-Mignon, bouillon émulsionné

ou

Courges* et figues comme une pâte de fruits, viande séchée de sanglier au foin, morceau de foie gras, ketchup de **tomates vertes***

ou

Nos petites pâtes à la truffe du Valais, St-Jacques rôties et huître panée, jus de crustacés

Histoire de continuer...

Filet de turbot poêlé au vin rouge façon pot-au-feu, garniture de poireaux, carottes et **choux de Bruxelles***, moëlle pochée, truffe du Valais

ou

Morceau de veau rôti, farce de chanterelles, chips de topinambour et purée de **choux rouges***, jus de réduction

ou

Atriau de chanterelles, petites chanterelles sautées, **courge*** rôtie au miel, pignons de pin

Et de bien terminer...

Entremet aux marrons et poires, sorbet, sauce caramel, marron glacé

ou

Financier à la clémentine, crème diplomate à la vanille, clémentine pochée et sorbet

ou

Assiette de fromages suisses et chutney de fruits secs

Prix (formule)

Entrée et plat ou plat et dessert CHF 55.00

Entrée, plat et dessert ou fromage CHF 70.00

2 entrées, plat et dessert ou fromage CHF 85.00

(TVA 7,7 % comprise)

En cas d'allergie(s), n'hésitez pas à le signaler à notre personnel de salle afin que votre plat puisse être apprêté en conséquence. Merci d'avance...

Provenance des viandes et poissons : veau et agneau (Suisse), sanglier (Autriche), perches (Estonie), Turbot (France), St-Jacques (USA)

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 Icogne. Ceux suivis d'un * sont cultivés dans nos propres jardins-potagers.