

## LES SUGGESTIONS DU SOIR

### Pour bien commencer...

Coquilles St-Jacques snackées, fine purée de choux fleurs, jus de chasse,  
lamelles de truffe du Valais

ou

Saucisse de gibier fabrication maison, poêlée de champignons des bois,  
écume de poivre du Sichuan, crumble de noisettes et noix

ou

Tagliata de filet mignon de cert, copeaux de foie gras, aïelles du pays,  
lamelles de truffe du Valais

### Histoire de continuer...

Poitrine de faisan rôtie, fine purée de choux rouges, pâtisson poêlé,  
jus naturel de chasse aux raisins

ou

Noisettes de chamois rôties, tarte à la **pomme de terre** de notre potager,  
purée fine de courge «butternut», émulsion de choux rouges et marrons glacés

ou

Tronçon de lotte poêlé, **blettes** du jardin comme un risotto, fine purée verte,  
jus au vin rouge, crumble de jambon de Bayonne

### Et de bien terminer...

Tartelette crémeuse à la châtaigne, crème glacée aux noisettes

ou

Mille-feuille poire & chocolat

ou

Assiette de fromages suisses et de la région, chutney de fruits secs

**Prix :** (TVA 7,7 % incluse)

CHF 70.00 entrée, plat et dessert ou fromage

CHF 85.00 2 entrées, plat et dessert ou fromage

CHF 10.00 supplément assiette de fromage

Provenance des viandes et poissons : gibier (Autriche), lotte, foie gras (France), St-Jacques (USA), faisan (Grande-Bretagne), saumon (Suisse)  
La plupart des ingrédients que nous apprêtons sont produits par Tobias Marte, maraîcher bio à Ried (VS), Fabrice Nanchen (Domaine La  
Chèvre Pédagogique) à Icoigne, Raphaël Bianco – arboriculteur-maraîcher et Grégoire Dessimoz – vigneron-encaveur (Intchié No) à Sion,  
Duay & Fils à Saxon. . Ceux indiqués **en caractères gras** sont cultivés dans **nos propres jardins potagers**.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez svp le communiquer au moment de votre  
réservation ! Merci de votre coopération