

LES RENDEZ-VOUS DE MIDI

Pour bien commencer...

Saucisse de poisson faite maison, purée de nos **pommes de terre**,
émulsion au citron

ou

Terrine de cerf et de chevreuil, petite **pomme de terre** du potager au vin rouge réduit
pickles de légumes et chanterelles

ou

Risotto de **blettes** de notre jardin, émulsion verte, croustille au fromage

Histoire de continuer...

Traditionnel civet de cerf, champignons boutons, lardons et croûtons,
spätzli faits maison

ou

Tronçon de saumon suisse poêlé, lentilles beluga de Suisse, écume d'oignons

Suggestion du jour

Et de bien terminer...

Mouse aux châtaignes, glace «fior di latte», vermicelles

ou

Tarte aux noix, pistaches et demi-poire au sirop

ou

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, chutney de fruits secs

Prix : (TVA 7,7 % incluse)

CHF 23.00 Entrée et plat

CHF 28.00 Entrée, plat et dessert ou fromage

La plupart des ingrédients que nous apprêtons sont produits par Tobias Marte, maraîcher bio à Ried (VS), Fabrice Nanchen (Domaine La Chèvre Pédagogique) à Icogne, 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'allergie ou d'intolérances, veuillez svp le communiquer au moment de votre réservation ! Merci de votre coopération.