

LES RENDEZ-VOUS DE MIDI

Pour bien commencer...

Notre terrine de gibier, coulis de pommes vinaigrées, demi-poire au vin rouge
OU
Tartelette à la courge de la région, **œuf poché** de nos cocottes, espuma au saumon fumé
OU
Courge de la région comme un risotto et gnocchis, écume au fromage d'alpage

Histoire de continuer...

Escalope de cerf panée façon « Wiener Schnitzel », beurre aux **herbes** du jardin,
fine purée de pommes de terre
OU
Filet de maigre de Corse poêlé, crumble de saumon fumé et écume à la pomme,
purée de courge de la région au curry, émulsion clémentine & curry
OU
Suggestion du jour, au gré de l'inspiration du Chef

Et de bien terminer...

Croustillant citron, son sorbet, brisures de meringues faites maison
OU
Verrine à la pomme, façon tarte Tatin
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 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'allergie ou d'intolérances, veuillez svp le communiquer au moment de votre réservation ! Merci de votre coopération.