

LES SUGGESTIONS DU SOIR

Pour bien commencer...

Noix de St-Jacques rôties, crème de courges de la région, crumble de saumon fumé à Venthône, truffe de la région

ou

Pomme de terre de notre jardin farcie à la truffe du Valais, crème de bolets et derniers pieds bleus

ou

Foie gras de canard snacké, **légumes** du moment comme un pot-au-feu, truffe de la région, bouillon de gibier

Histoire de continuer...

Demi-homard cuit au naturel, courge rôtie de la région, beurre de châtaignes, truffe du Valais

ou

Filet de chevreuil rôti, purée fin et chips de nos **topinambours**, fine tranche de lardo émulsion au foie gras

ou

Effiloché de chamois façon parmentier, petite pomme de Ried au vin chaud rôtie, jus naturel et truffe de la région

Et de bien terminer...

Variation sur la clémentine

ou

Gâteau chocolat et poire servi tiède, glace aux noisettes, chocolat chaud

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/UE), homard (Canada), homard (Canada), maigre de Corse (France) foie gras (France), saumon (Irlande), St-Jacques (USA)

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