

LES RENDEZ-VOUS DE MIDI

Pour bien commencer...

Custard de poireaux, espuma et crumble de lard fumé

OU

Carpaccio de dinde, mélange de légumes du moment en vinaigrette de condiments

OU

Mini tartare de bœuf d'Îcogne, œuf mariné au soja, vinaigrette à la cacahouète torréfiée

Histoire de continuer...

Pavé de cabillaud cuit à l'unilatérale, minestrone de légumes, fregola sardes,
beurre à l'ail des ours de la Lütschental

OU

Fricassée de cuisse d'oie à l'asiatique, purée de choux fleurs et céleri, tempura de légumes

OU

Suggestion du jour, au gré de l'inspiration du Chef

Et de bien terminer...

Crèmeux à l'orange d'Ibiza de la famille Martin, comme un mille-feuilles

OU

Verrine de mousse de châtaignes, glace fior di latte, crème double de la Gruyère,
crumble de pain d'épices

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

CHF 12.00 Assiette de fromage en supplément

La plupart des ingrédients que nous apprêtons sont produits par Tobias Marte, maraîcher bio à Ried (VS), Fabrice Nanchen (Domaine La Chèvre Pédagogique) à Îcogne, 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.