

LES SUGGESTIONS DU SOIR

Pour bien commencer...

Fregola sardes comme un risotto aux champignons des bois, espuma de foie gras et croustillant de lardo suisse

ou

Ceviche minute de St-Jacques, langoustines en gelée de citron, crème acidulée au caviar Baeri, crumble de saumon fumé

ou

Œuf poché de nos propres poules, poireaux de Monsieur Tobias façon vinaigrette, espuma au raifort et lamelles de truffe d'ici, crumble de noix

Histoire de continuer...

Filet de turbot poêlé, croûte de quinoa suisse et raifort, betteraves comme un risotto petites pâtes casalinga

ou

Morceau de veau suisse rassis sur os, moëlle, croustillant de pommes de terre, coquillettes maison et crémeux de foie gras

Et de bien terminer...

Poires pochée au vin rouge épicé, sorbet au vin cuit, tuile sucrée

ou

Mousse au chocolat blanc façon mille-feuilles, crème glacée à la noisette

ou

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

Prix : (TVA 7,7 % incluse)

CHF 75.00 entrée, plat et dessert ou fromage

CHF 90.00 2 entrées, plat et dessert ou fromage

CHF 12.00 supplément assiette de fromage

Provenance des viandes et poissons : St-Jacques, langoustines, cabillaud (Danemark), oie, veau, saumon fumé (Suisse), turbot, foie gras, caviar (France)
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.