

LES RENDEZ-VOUS DE MIDI (14-18.06.22)

Pour bien commencer...

Tourte à la pomme de terre, feuilles de batavia de notre jardin, vinaigrette aux herbes aromatiques, cristallines de mélisse

ou

Brochette de viande haché de la race d'Herens au cumin, purée d'aubergine rôtie jus de raz el hanout

ou

Pressé de tomate et mozzarella, gaspacho vert, mayonnaise de pignon de pin, croustille de pain et câpres croustillants

Histoire de continuer...

Morceau de poisson du jour poêlé, risotto de légumes du moment, écume de bouillabaisse

ou

Traditionnel émincé de bœuf d'Icogne petit champignons boutons et chanterelles légèrement crémé, risotto

ou

Suggestion du jour selon le gré du Chef
série limitée (**supplément CHF 20.00 par personne**)

Et de bien terminer...

Crèmeux à la mélisse du jardin, fraises valaisannes, sorbet et espuma

ou

Coupe de glace du Café Cher-Mignon

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 20.00 **Supplément plat principal**

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 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.